



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unand.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unand.

ANALISA USAHA COKELAT GORENG PADA USAHA LINDUANG BULAN DI KOTA PADANG

SKRIPSI



**RITHYA OCTAVIA SARI
1010223021**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2015**

**ANALISA USAHA COKELAT GORENG PADA USAHA
LINDUANG BULAN DI KOTA PADANG**

OLEH

**RITHYA OCTAVIA SARI
1010223021**

SKRIPSI

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pertanian**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2015**

**ANALISA USAHA COKELAT GORENG PADA USAHA
LINDUANG BULAN DI KOTA PADANG**

SKRIPSI

OLEH

**RITHYA OCTAVIA SARI
1010223021**

MENYETUJUI:

Dosen Pembimbing I



**Ir. Syahyana Raesi, M.Sc
NIP 196502031990012001**

Dosen Pembimbing II



**Rini Hakimi, SP, M.Si
NIP 132231671**

**Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Andalas**



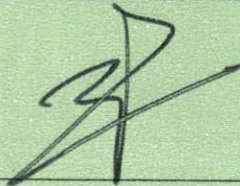
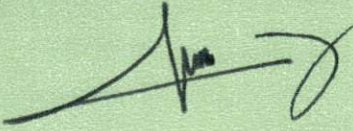

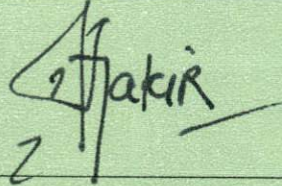

**Prof. Ir. H. Ardi, M.Sc
NIP 195312161980031004**

**Ketua Jurusan Sosial Ekonomi
Fakultas Pertanian**



**Dr. Ir. Osmet, M.Sc
NIP. 195519191987021001**

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Sarjana
Fakultas Pertanian Universitas Andalas, pada tanggal 27 April 2015

No.	Nama	Tanda Tangan	Jabatan
1.	Dr. Mahdi, SP, M. Si		Ketua
2.	Ir. Syahyana Raesi, M. Sc		Sekretaris
3.	Rini Hakimi, SP, M.Si		Anggota
4.	Ir. Zelfi Zakir, M.Si		Anggota
5.	Lora Triana, SP, MM		Anggota



Subhanallah.. Alhamdulillah.. laaillaahaillallah.. Allahuakbar...

Begitu besar ungkapan rasa syukur ini kepada mu Ya-Rabb, yang senantiasa memberikan rahmat dan nikmat-Mu pada ku. Sehingga Yaya dapat menyelesaikan skripsi atas Ridho-Mu. Semoga Engkau selalu senantiasa melindungi dan membimbing hamba di jalan-Mu, Amiin....

Papa, mama..

Seandainya kalian tahu, betapa sulitnya mimpi ini untuk ku raih

Betapa beratnya semua ini untuk ku lalui,

Doa kalianlah yang membuatku hingga saat ini mampu bertahan dan menyelesaikannya walau terasa amat sulit

Terimakasih pa.. ma..

Atas sebuah kesabaran dan kasih sayang yang selalu ada saat yaya banyak meminta

Tapi yaya tak dapat membalas apa-apa

Semoga dengan gelar SP ini dapat memberikan kebahagiaan dan kebanggaan

Yaya sayang papa dan mama ♥ ♥

Untuk ketiga kakak ku, Rima, Rika, dan Risyia. Untuk ketiga abang iparku, Moses, Aji dan edu. Dan keempat kurcaci kecilku, Akeza, Amanda, Cheryl, dan Dzaky. Terimakasih atas kasih sayang, doa, bimbingan, semangat, kebahagiaan yang selalu senatlasa kalian berikan kepada Yaya

Untuk kedua dosen pembimbingku, Ibu Syahyana dan Ibu Rini. Maaf jika yaya banyak salah ucap dan perbuatan. Terimakasih atas bantuan dan telah membimbing Yaya selama ini buk.

Terimakasih juga Yaya ucapkan untuk ke-2 sahabatku, Dola dan Ulan. Atas suka, duka, semangat, doa yang selalu ada dan selalu mengerti di situasi apapun dan kapanpun. Dan aku bersyukur akhirnya kita ber-3 sama-sama punya gelar, dan mudah-mudah kita tetap seperti ini dan selalu sukses didepannya, sayang kaliaaan ♥. Spesial thank's untuk Elnur, atas semangat, bantuan, pundak, cerita dan waktunya yang selalu ada. Anata no koto wasurenai to ima made arigatou ☺.

Dan terimakasih banyak untuk uda-uni yang ikut serta membantu, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Terutama Untuk teman-teman seperjuangan, AGRIBISNIS 10 yang tidak bisa disebutkan satu per-satu, terimakasih banyak untuk kebersamaan yang selama ini kita lakukan, tetap kompak dan semoga kita di depannya sukses selalu. Keep communication yaa ☺. Terimakasih juga saya ucapkan untuk HIMAGRI- FP UNAND, atas kerja sama dan kekeluargaannya yang senantiasa ada selama yaya di 2 periode kepengurusan. Sukses terus untuk kepengurusan selanjutnyaaa !!!

BIODATA

Penulis dilahirkan di Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat pada tanggal 08 Oktober 1992 sebagai anak keempat dari empat bersaudara, yang terlahir dari pasangan Drs. H. Ridwan Yunus dan Hj. Marlina. Memiliki jenjang pendidikan yaitu Pendidikan Taman Kanak-Kanak di TK Mahrani Medan (1996-1998), Pendidikan Sekolah Dasar (SD) di SD Bhayangkari Medan (1998-2000) dan SD Baiturrahmah Padang (2000-2004), Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Semen Padang (2004-2007), Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Semen Padang lulus pada Tahun 2010, dan pada tahun 2010 penulis diterima untuk melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi Universitas Andalas di Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis Jurusan Agribisnis. Pada masa beraktifitas di lingkungan kampus, penulis aktif dalam Himpunan Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas (HIMAGRI FP-UNAND) selama 2 periode kepengurusan.

Padang, 27 April 2015

Rithya Octavia Sari

KATA PENGANTAR



Puji dan rasa syukur penulis serahkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada ummat-Nya, sehingga dengan izin-Nya penulis telah dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **"Analisa Usaha Cokelat Goreng pada Usaha Linduang Bulan di Kota Padang"**.

Penulis mengucapkan terima kasih yang setulusnya kepada Ibu Ir. Syahyana Raesi, M.Sc selaku dosen pembimbing I dan Ibu Rini Hakimi, SP, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan petunjuk, saran dan bimbingan dalam penyelesaian skripsi ini. Selanjutnya terima kasih juga penulis ucapkan kepada Bapak Dr. Mahdi, SP, M.Si, Ibu Ir. Zelfi Zakir, M.Si dan Ibu Lora Triana, SP, MM atas saran dan masukan yang telah diberikan dalam penyempurnaan skripsi ini. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada Dekan Fakultas Pertanian, Ketua dan Sekretaris Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, seluruh dosen, karyawan Fakultas Pertanian dan kepada pemilik usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan atas segala bantuan yang penulis terima dalam penyelesaian skripsi ini. Penghormatan dan penghargaan yang setinggi-tingginya penulis sampaikan kepada Ayahanda Drs. H. Ridwan Yunus dan Hj. Marlina yang telah member semangat, motivasi dan do'a. Ucapan terimakasih yang teristimewa untuk teman-teman Agribisnis yang selalu memberikan semangat, bantuan dan motivasi kepada penulis.

Harapan penulis semoga hasil penelitian yang telah penulis lakukan ini dapat memberikan kontribusi dan manfaat bagi pembangunan pertanian di Sumatera Barat dan Indonesia kedepan. Amin.

Padang, 27 April 2015

R. O. S

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Peneltian.....	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Gambaran Umum.....	7
B. Agroindustri	8
C. Usaha Kecil.....	9
D. Konsep Analisa Usaha.....	10
E. Konsep Biaya.....	14
F. Penelitian Terdahulu	17
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
B. Metode Penelitian	19
C. Metode Pengumpulan Data.....	19
D. Variabel yang Diamati.....	20
E. Analisis Data.....	23
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Profil Usaha.....	28
B. Aspek Manajemen Produksi	29
C. Aspek Sumberdaya dan Peralatan.....	34

D. Aspek Pemasaran.....	38
E. Aspek Keuangan.....	45
F. Analisa Keuntungan dan Titik Impas.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	64
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Format Perhitungan Laba Rugi metode <i>Variable Costing</i>	24
2. Identitas Pimpinan dan Tenaga kerja Usaha Linduang Bulan	34
3. Pendapatan Penjualan Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014	47
4. Biaya Bahan Baku Tepung Cokelat, Tepung Beras dan Tepung Ketan Produksi Cokelat Goreng Original Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	48
5. Biaya Bahan Baku Tepung Cokelat, Tepung Beras dan Tepung Ketan Produksi Cokelat Goreng Salju, Rempah dan Keju Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	49
6. Biaya Bahan Penolong Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	50
7. Biaya Pemakaian Kemasan, Biaya Label, dan Upah Cetak Label Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	51
8. Biaya Pemakaian Plastik Ukuran Besar dan Sedang Periode November 2014	52
9. Total Biaya Variabel Produksi Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	53
10. Total Biaya Tetap Produksi Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	55
11. Laporan Laba/Rugi Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	57
12. Titik Impas Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Bagan Alir Proses Pembuatan Cokelat Goreng Original Linduang Bulan Periode November 2014	32
2. Bagan Alir Proses Pembuatan Cokelat Goreng Salju, Keju, Kopi dan Rempah Linduang Bulan Periode November 2014	33
3. Saluran Distribusi Usaha Linduang Bulan	43
4. Grafik Titik Impas Cokelat Goreng Original Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	60
5. Grafik Titik Impas Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	61
6. Grafik Titik Impas dari Keseluruhan Jenis Produk Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	62

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Klarifikasi Industri Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja yang Digunakan	68
2. Data Penjualan Cokelat Goreng Linduang Bulan	69
3. Pemasaran Cokelat Goreng pada Usaha LinduangBulan Periode Juni dan Juli 2014	70
4. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga untuk Usaha Linduang Bulan	71
5. Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia Sumatera Barat untuk Usaha Linduang Bulan	72
6. Harga Jual Cokelat Goreng Linduang Bulan di Pedagang Pengencer Periode November 2014	73
7. Data Penjualan Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	74
8. Jenis Investasi dan Nilai Penyusutan pada Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014	75
9. Rincian Pendapatan Penjualan (Penerimaan) Produk Pada Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014	80
10. Biaya Bahan Baku Tepung Coklat dan Tepung Beras Cokelat Goreng Usaha Linduang Periode November 2014	81
11. Rincian Biaya Bahan Penolong Pada Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014	83
12. Rincian Biaya Pemakaian Listrik Pada Usaha Cokelat Linduang Bulan Periode November 2014	86
13. Rincian Biaya Overhead Pabrik Variabel Pada Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014	87
14. Pemakaian dan Biaya Bahan Bakar usaha Linduang Bulan Periode November 2014	88

15. Biaya Tetap Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan	89
16. Perhitungan Biaya Bersama Cokelat Goreng Original dan Cokelat Goreng Salju, Rempah dan Keju Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	90
17. Pendekatan Perhitungan Pendapatandan Biaya Produksi Per-bungkus Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014	91
18. Perhitungan Titik Impas Pada Usaha Linduang Bulan Pada Periode November 2014	92
19. Dokumentasi Penelitian	95

ANALISA USAHA COKELAT GORENG LINDUANG BULAN DI KOTA PADANG

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan profil usaha cokelat goreng Linduang Bulan, dan menganalisis tingkat keuntungan dan titik impas pada usaha cokelat goreng Linduang Bulan. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan November 2014 dengan periode data analisa terhitung pada periode November 2014. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder, yang dianalisis secara kualitatif untuk mendiskripsikan profil usaha dan analisis kuantitatif yang digunakan untuk menganalisis tingkat keuntungan dan titik impas pada usaha. Cokelat goreng Linduang Bulan mempunyai 5 varian rasa, yaitu cokelat goreng original, cokelat goreng salju, cokelat goreng keju, cokelat goreng kopi dan cokelat goreng rempah. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa usaha cokelat goreng Linduang Bulan masih belum menerapkan sistem pengelolaan keuangan dengan baik karena usaha ini hanya menggunakan pencatatan sederhana. Keuntungan usaha yang diperoleh oleh pihak usaha cokelat goreng Linduang Bulan selama periode November 2014 yaitu sebesar Rp. 594.396,92. Berdasarkan analisis titik impas produksi usaha Linduang Bulan selama periode November 2014, diperoleh titik impas kuantitas untuk cokelat goreng original sebesar 238,06 bungkus dengan impas penjualan Rp. 2.852.308,54,-, titik impas kuantitas untuk cokelat goreng salju, keju dan rempah sebesar 165,90 bungkus dengan impas penjualan Rp. 2.134.520,37 dan titik impas untuk keseluruhan produk cokelat goreng sebesar 402 bungkus dengan impas penjualan Rp. 5.049.131,58. Saran yang diberikan kepada pihak usaha adalah penggunaan alat yang manual dan sederhana secara efektif dan efisien, menambah tenaga kerja, melakukan pencatatan yang baik dan lebih rinci terkait biaya-biaya dan pendapatan penjualan yang dikeluarkan selama proses produksi.

Kata kunci : cokelat goreng, pendapatan, keuntungan, titik impas

FINANCIAL ANALYSIS OF LINDUANG BULAN FRIED CHOCOLATE BUSINESS IN PADANG CITY

ABSTRACT

The aims of this tesearch are to describe the business profile of Linduang Bulan fried chocolate business, and to analyzed the level of profit and break-even point of the business. This research was conducted in November 2014. Data collected consist of primary data and secondary data, which was analyzed qualitatively to describe the business profile and quantitatively to analize the level of profit and break even of the business. The research finds that fried chocolate of Linduang Bulan has 5 flavors, which are original fried chocolate, snow fried chocolate, cheese fried chocolate, coffee fried chocolate, and herbs fried chocolate. The findings shows that the Linduang Bulan fried chocolate business was still not implementing a good financial management system because this business still uses a simple financial recording. Moreover the profits earned by the enterprise during the period of November 2014 was Rp. 594.396,92. During period of November 2014 Linduang Bulan fried chocolate business has been producing above break-even. The break-even quantity for original fried chocolate was 238,06 packs with break-even sales of Rp. 2.852.308,54, while break-even quantity for snow, cheese and herbs fried chocolate were 165,90 packs whith a break even sales of Rp. 2.134.520,37 and break-even point for the whole fried chocolate was 420 packs with a break-even sales of Rp. 5.049.131,58. Based on findings it is suggested to the owner to use manual and simple tool effectively and efficiently, adding labor, and applying a good financial recording.

Keywords : fried chocolate, revenue, profit, break-even point

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peran sektor pertanian dalam pembangunan di Indonesia tidak perlu diragukan lagi. Pembangunan pertanian diarahkan untuk meningkatkan produksi guna memenuhi kebutuhan pangan dan kebutuhan industri dalam negeri, meningkatkan ekspor, meningkatkan pendapatan petani, memperluas kesempatan kerja dan mendorong pemerataan kesempatan berusaha (Soekartawi, 2010:10).

Sasaran pembangunan pertanian dapat berkontribusi nyata dalam perekonomian, diantaranya adalah dengan adanya kebijakan pengembangan agribisnis. Agribisnis dapat diartikan sebagai suatu sistem dalam pengelolaan usahatani yang ditujukan untuk melahirkan dan mendapatkan nilai tambah yang tinggi dari aktifitas pengadaan dan penyaluran sarana produksi, proses produksi, penanganan pascapanen dan pengolahan hasil serta pemasaran. Salah satu subsistem agribisnis adalah agroindustri. Agroindustri dapat didefinisikan sebagai industri yang memanfaatkan hasil pertanian dengan jumlah minimal 20% dari jumlah bahan baku yang digunakan (Soekartawi, 2001:10).

Pengembangan agroindustri sebagai motor penggerak pembangunan pertanian di Indonesia sangat penting dilaksanakan. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya terhadap : (a) mempunyai kegiatan agroindustri untuk meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, (b) mempunyai menyerap banyak tenaga kerja, (c) mempunyai meningkatkan perolehan devisa, dan (d) mempunyai mendorong tumbuhnya industri yang lain (Soekartawi, 2001:12).

Salah satu komoditi perkebunan yang dapat mengambil peran dalam pembangunan sektor pertanian, kemudian dapat diolah menjadi produk olahan makanan adalah cokelat. Cokelat adalah sebutan untuk hasil olahan makanan atau minuman dari biji kakao (*Theobroma cacao*). Cokelat pertama kali dikonsumsi oleh penduduk Mesoamerika kuno sebagai minuman. Cokelat juga telah menjadi salah satu rasa yang paling populer di dunia, selain sebagai cokelat batangan yang paling umum dikonsumsi, cokelat juga menjadi bahan minuman hangat dan dingin. Selain itu, kini begitu banyak macam cokelat diolah menjadi bahan pembuat kue, es krim, permen dan sebagainya (Kristanto, 2010:6).

Sumatera Barat merupakan salah satu sentra perkebunan kakao di kawasan barat Indonesia yang diharapkan dapat berperan sebagai penyanggah tajamnya penurunan produksi kakao di sentra-sentra produksi wilayah timur Indonesia. Untuk mewujudkan harapan tersebut maka pada tahun 2006 pemerintah telah mencanangkan program revitalisasi perkebunan kakao salah satunya di Sumatera Barat (Damanik, 2010:96).

Kakao menunjukkan peran yang nyata bagi perekonomian regional Sumatera Barat sampai saat ini khususnya sebagai penyedia lapangan kerja, penyumbang PDRB dan penghasil devisa melalui ekspor. Hal ini merupakan buah keberhasilan pencanangan Sumatera Barat sebagai sentra produksi kakao (Damanik, 2010:96).

Tidak hanya sebagai suatu sentra perkebunan dalam pembibitan dan budidaya, Sumatera Barat juga mempunyai agroindustri pengolahan kakao yaitu terletak di daerah Pariaman dan Payakumbuh. Agroindustri pengolahan kakao mengolah berbagai macam jenis kakao, salah satunya adalah kakao yang telah dihaluskan menjadi dalam bentuk bubuk atau yang disebut cokelat bubuk.

Agroindustri merupakan bagian integral yang mempunyai kedudukan, potensi, dan peranan yang sangat penting dalam mewujudkan tujuan pembangunan nasional. Program pembangunan industri di Sumatera Barat telah diarahkan untuk mendorong pertumbuhan agroindustri berskala usaha kecil dan menengah dengan mengoptimalkan sumber daya yang tersedia di daerah sampai kepedesaan sehingga dapat menyerap tenaga kerja setempat dan berdampak positif terhadap pembangunan industri padat modal dan padat karya (Pranando, 2011).

Menurut Kristanto (2010:26) banyak orang menyukai cita rasa cokelat yang legit dan manis di mulut, bahkan ada beberapa jenis cokelat yang terasa sangat peda dan asin, hampir semua orang mulai berkreasi dengan bubuk kakao dan menciptakan rasa baru yang istimewa, sehingga saat sekarang ini banyak usaha kecil dan menengah yang mengolahcokelat dengan berbagai jenis bentuk cokelat yang dihasilkan. Hal ini dapat meningkatkan nilai tambah bubuk kakaojuga dapat memberikan keuntungan terhadap usaha.

Menurut Rahardi, dkk (2007 : 66), setiap pengusaha yang menjalankan kegiatan usaha tentu mengharapkan agar usahanya dapat memperoleh keuntungan yang besar dan adanya keberlanjutan usaha. Untuk itu, dibutuhkan analisis usaha agar usaha tersebut dapat mengetahui tingkat keuntungan yang dapat diperolehnya serta memberikan gambaran untuk melakukan perencanaan jangka panjang.

Usaha kecil juga mempunyai kelemahan yaitu dalam memulai usaha tanpa didahului perencanaan kelayakan usaha yang matang, mereka memasuki pasar yang sudah ada dan berperan sebagai pengikut pasar, sehingga menyebabkan sulit untuk berkembang (Subanar, 1994: 130). Setelah menjalani usaha pun beberapa permasalahan ditemui, seperti keuntungan yang belum maksimal, belum balik modal, atau bahkan usaha yang mengalami penurunan dari segi pendapatan.

Pentingnya analisa usaha dikarenakan dapat memberikan informasi lengkap tentang modal yang diperlukan, penggunaan modal, besar biaya yang diperlukan, lamanya modal kembali dan tingkat keuntungan yang diperoleh. Analisis usaha dilakukan untuk mengukur atau menghitung apakah usaha tersebut menguntungkan atau merugikan, serta memberi gambaran kepada seseorang untuk melakukan perencanaan usaha (Supriadi, 2009 : 15).

B. Rumusan Masalah

Usaha cokelat goreng pada usaha Linduang Bulan beralamat di Jalan Perintis Kemerdekaan No. 106 Kelurahan Jati Kota Padang. Usaha ini tergolong usaha rumah tangga, karena memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 3 orang (Lampiran 1). Usaha Linduang Bulan mulai berdiri pada bulan November 2009. Awalnya Usaha ini membuat cokelat paraline, permen cokelat, cokelat bareh randang, cokelat galamai dan membuat kue cokelat sesuai pesanan seperti kue ulang tahun atau brownies. Pemilik usaha (Ibu Ira) ini mulai membuat cokelat goreng pada bulan Agustus tahun 2011.

Selain membuat cokelat dan kue yang berkomposisi cokelat, usaha ini juga membuat makanan ringan seperti keripik kentang jahe, serundeng, kue kering, snack kotak dengan memproduksinya berdasarkan pesanan. Cokelat goreng merupakan produk inovasi baru di Kota Padang sehingga ibu Ira ditawarkan oleh Disperindag untuk mematenkan nama usaha dan nama produknya, sehingga Ibu

Ira memberi nama produk ini dengan nama “Cokelat Tulang Baluik”. Produk ini menjadi ciri khas dari usaha Linduang Bulan, maka dari itu dalam penelitian ini peneliti akan lebih memfokuskan pada produk cokelat goreng.

Total produksi cokelat goreng per-harinya adalah ± 50 bungkus, yang dikemas dalam kemasan plastik berukuran 15 x 27 cm dan kemudian di isi dengan berat 190 gram/bungkusnya. Cokelat goreng atau cokelat tulang baluik ini mempunyai 5 varian rasa, dimana cokelat tulang baluik original cokelat dijual dengan harga Rp. 12.000,- / bungkus, cokelat tulang baluik salju, keju, rempah, wijen, kopi di jual dengan harga Rp. 13.000,- / bungkus, tetapi cokelat tulang baluik keju, rempah, wijen dan kopi diproduksi jika saat ada permintaan dikarenakan dalam proses pembuatannya berbeda dari rasa original cokelat dan cokelat salju.

Menurut informasi yang didapat, rata-rata penjualan cokelat goreng perbulannya tidak stabil dan cenderung bervariasi (Lampiran 2), hal ini dikarenakan permintaan cokelat goreng tidak menentu. Pada minggu ke-IV Bulan Juni terjadi peningkatan permintaan yang tinggi karena Ibu Ira mengikuti Padang Fair 2014. Begitu juga yang terjadi pada saat bulan Juli, dimana bertepatan dengan bulan Ramadhan dan Idul Fitri, sehingga permintaan cokelat goreng mengalami peningkatan, tidak hanya permintaan dari toko pengecer tetapi juga permintaan langsung dari konsumen akhir. Sesuai yang tertera pada Lampiran 2, pada bulan Agustus terjadi penurunan penjualan, disebabkan ada beberapa kepentingan pribadi pengusaha sehingga cokelat goreng diproduksi berdasarkan kesanggupan pemilik usaha. Ketidakstabilan produksi dan penjualan dari usaha ini mempengaruhi terhadap pendapatan serta keuntungan yang diperoleh oleh usaha cokelat goreng Linduang Bulan.

Cokelat goreng yang proses pembuatannya digoreng dengan wajan besar dan kompor gas ini selain penjualan langsung di outlet sendiri, juga dipasarkan melalui toko-toko makanan yang ada di Kota Padang (Lampiran 3). Untuk jumlah produk dan varian rasa yang dipasarkan ke toko pengecer berbeda-beda sesuai dengan permintaan dari pengecer tersebut. Kegiatan promosi yang dilakukan usaha ini dalam memasarkan produknya dengan cara *personal selling*, sehingga sampai saat ini pemesanan produk ada yang berasal dari luar Kota Padang ataupun

luar Sumatera Barat seperti Jambi, Riau, Jakarta dan Kalimantan. Usaha ini selain mengikuti Pekan Raya Padang 2014 juga pernah mengikuti pameran-pameran dan bazar di bawah bimbingan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat, diantaranya : Bazar Sumbar Expo 13, Pameran Hari Pangan tahun 2013, Bazar Ramadhan 2014, dan lain-lainya.

Ditinjau dari aspek pemasaran dari segi distribusinya, usaha ini menitipkan produk coklat goreng ke toko makanan dimana pengecer tersebut ada yang melakukan pembayaran secara konsiyansi, sehingga berpengaruh terhadap usaha dalam memenuhi pesanan pelanggan, pengisian kembali produk dan melakukan aktivitas untuk menunjang kegiatan distribusi.

Permasalahan pada aspek keuangan terlihat dari sistem pencatatan keuangan yang masih sederhana dan pemilik hanya menggunakan daya ingat serta catatan kecil untuk mengambil kebijakan. Hal ini menyebabkan ketidaktahuannya terhadap keuntungan yang didapatkan, padahal suatu usaha perlu mengetahui kondisi keuangan usahanya seperti : biaya produksi, penjualan serta keuntungan agar usaha ini terhindar dari kerugian.

Berdasarkan uraian di atas, maka muncul pertanyaan yaitu seberapa besar keuntungan yang diperoleh dari usaha coklat goreng ini dan pada produksi dan penjualan berapa usaha akan mencapai titik impas. Untuk itu dilakukan penelitian dengan judul **“Analisa Usaha Cokelat Goreng Pada Usaha Linduang Bulan di Kota Padang”**.

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan profil usaha coklat goreng Usaha Linduang Bulan di Kota Padang.
2. Menganalisis besarnya keuntungan dan titik impas pada usaha Usaha Linduang Bulan Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi pihak pemilik usaha, diharapkan dapat memberikan masukan informasi dan saran yang bermanfaat dalam hal pengambilan keputusan dan pengembangan usaha pada masa yang akan datang.
2. Bagi pemerintah, dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi dalam membuat kebijakan pembinaan usaha kecil yang ada di Kota Padang.
3. Bagi bidang akademik, dapat bermanfaat sebagai referensi untuk mempelajari lebih lanjut perkembangan usaha kecil.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Gambaran Umum Tanaman Cokelat

Tanaman cokelat atau nuga dikenal dengan nama kakao (*Theobroma cacao* L) pada awalnya merupakan tanaman liar di hutan-hutan tropis di Amerika Tengah dan Amerika Selatan bagian utara. Untuk pertama kali diketahui tumbuhan ini dibudidayakan dan digunakan sebagai bahan makanan dan minuman oleh Suku Indian Maya dan kemudian Suku Aztec. Kemudian biji cokelat diperkenalkan kepada bangsa Spanyol sebagai pencampur minuman, selanjutnya bertindak sebagai bangsa pertama kali merintis untuk melakukan usaha pengembangan penanaman cokelat di Benua Afrika dan Asia. Penanaman cokelat yang dirintis oleh bangsa Spanyol pada abad ke-15 di Afrika terdapat di Nigeria, Kongo, dan Pantai Gading. Sementara di Benua Asia terdapat di daerah-daerah yang berdekatan dengan kawasan Pasifik (Kristanto, 2010:1).

Di Indonesia, tanaman cokelat diperkenalkan pertama kali tahun 1560 oleh bangsa Spanyol, tepatnya di Sulawesi Utara, dan tanaman cokelat tersebut berasal dari Filipina. Pada sekitar tahun 1860 sudah terdapat ribuan tanaman cokelat di Ambon yang kemudian hasilnya di ekspor melalui Filipina. Pada tahun yang sama perluasan penanaman cokelat dimulai di Jawa Timur dan Jawa Tengah. Penanaman cokelat itu dilakukan di sela-sela areal penanaman kopi (Kristanto, 2010:30).

Tanaman cokelat dalam sistematika tumbuhan dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

Divisi	: <i>Spermatophyta</i>	
Sub divisi	: <i>Angiospermae</i>	
Kelas	: <i>Dicotyledoneae</i>	
Ordo	: <i>Malvales</i>	
Famili	: <i>Sterculiaceae</i>	
Genus	: <i>Theobroma</i>	
Spesies	: <i>Theobroma cacao</i> L	(Kristanto, 2010:12)

Buah cokelat terdiri atas dua bagian yaitu kulit buah dan keping biji, biji dibungkus oleh daging buah (*Pulp*) yang berwarna putih, rasanya asam manis dan

diduga mengandung zat penghambat perkecambahan. Coklat dengan kandungan kakao (biji coklat) lebih dari 70% juga memiliki manfaat untuk kesehatan, karena coklat kaya akan kandungan *antioksidan* yaitu *fenol* dan *flavonoid*. Dengan adanya antioksidan, akan mampu untuk menangkap radikal bebas dalam tubuh. Besarnya kandungan antioksidan ini bahkan 3 kali lebih banyak dari teh hijau, minuman yang selama ini sering dianggap sebagai sumber antioksidan.

Adapun manfaat coklat bagi kesehatan fisik (Kristanto, 2010 :25) adalah sebagai berikut :

1. Sebagai antioksidan
2. Membuat tidur lebih nyenyak
3. Multivitamin
4. Pelawan kanker
5. Mencegah kerusakan gigi
6. Memperpanjang umur dan mengurangi penyakit

B. Agroindustri

Agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari pertanian. Pada konteks ini menekan *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan yang berbahan baku utamanya adalah produk pertanian. Agroindustri merupakan suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dan pembangunan tersebut untuk mencapai tahapan pembangunan industri (Soekartawi, 2001:10).

Agroindustri merupakan bagian dari empat subsistem penyediaan sarana produksi : usahatani, pengolahan hasil (agroindustri), pemasaran dan sarana penunjang. Peranan agroindustri terhadap perekonomian nasional dapat dilihat dari kemampuannya meningkatkan devisa melalui ekspor. Penyediaan keperluan bahan baku pokok masyarakat dalam bentuk pangan bernilai gizi tinggi, serta peningkatan nilai tambah terhadap produksi pertanian, peningkatan pendapatan dan kesempatan kerja (Soekartawi, 2010: 90).

C. Usaha Kecil

Usaha kecil ialah kegiatan usaha yang mempunyai modal atau awal yang kecil, atau nilai kekayaan (asset) yang kecil dan jumlah pekerja yang juga kecil. Nilai modal awal, asset, jumlah pekerja itu bergantung kepada yang ditetapkan pemerintah dengan tujuan-tujuan tertentu. Usaha kecil mempekerjakan tenaga kerja sebanyak 1-19 orang yang terbagi kedalam 2 sub-kategori : usaha mikro dan usaha kecil, dimana usaha mikro atau yang lebih dikenal dengan industri rumah tangga mempunyai kategori dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 1-4 orang.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No.20 tahun 2008 (Kementrian BUMN, 2014:2) tentang usaha mikro, kecil dan menengah pasal 1 ayat 1 menyatakan bahwa usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan, atau badan usaha perorangan yang memenuhi criteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini. Kriteria usaha mikro dalam Undang-Undang tersebut tercantum pada pasal 6 ayat 1 yaitu sebagai berikut:

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

Pengembangan usaha kecil menghadapi beberapa kendala seperti tingkat kemampuan, keterampilan, keahlian, manajemen sumber daya manusia, kewirausahaan, pemasaran dan keuangan. Lemahnya kemampuan manajerial dan sumberdaya manusia ini mengakibatkan pengusaha kecil tidak mampu menjalankan usahanya dengan baik. Secara lebih spesifik, masalah dasar yang dihadapi pengusaha kecil adalah : (1) kelemahan dalam memperoleh peluang pasar dan memperbesar pangsa pasar, (2) kelemahan dalam struktur permodalan dan keterbatasan untuk memperoleh jalur sumber-sumber permodalan, (3) kelemahan di bidang organisasi dan manajemen sumberdaya manusia, (4) keterbatasan jaringan usaha kerjasama antar pengusaha kecil (sistem informasi pemasaran), (5) iklim usaha yang kurang kondusif, karena persaingan yang saling mematikan, (6) pembinaan yang dilakukan masih kurang terpadu dan kurangnya kepercayaan serta kepedulian masyarakat terhadap usaha kecil (Kuncoro,2009).

D. Konsep Analisa Usaha

1. Aspek Manajemen Produksi

Manajemen produksi merupakan kegiatan untuk mengatur dan mengkoordinasikan penggunaan sumber-sumber daya berupa sumber daya manusia, sumber daya alat, dan sumber daya dana serta bahan secara efektif dan efisien, untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) suatu barang dan jasa dan berkaitan untuk mencapai peningkatan produktivitas (Fuad, dkk, 2000: 141). Didalam manajemen itu sendiri, para manajer produksi dan operasi harus mampu mengarahkan berbagai masukan (*input*) agar dapat memproduksi berbagai keluaran (*output*) dalam jumlah, kualitas harga, waktu dan tempat tertentu sesuai dengan permintaan konsumen (Anoraga, 2009: 198).

Memproduksi barang atau jasa merupakan kegiatan perusahaan yang paling penting. Dalam manajemen produksi yang perlu dipikirkan tidak hanya terbatas pada mengelola pemrosesan bahan mentah menjadi bahan lain tetapi juga kegiatan yang erat hubungannya dengan pemrosesan barang secara efisien (Sukirno, 2006:117). Selanjutnya menurut Fahmi (2012:3) menambahkan bahwa kemampuan suatu organisasi dalam menghasilkan produktivitas yang tinggi artinya memperlihatkan kemampuan manajer bagian produksi dalam mengkoordinasikan seluruh elemen yang ada dalam usaha untuk mendukung terbentuknya produktivitas yang mana memiliki nilai jual pasar.

2. Aspek Sumberdaya Manusia

Salah satu aspek yang tak kalah pentingnya untuk dikelola dalam suatu usaha adalah sumber daya manusia (SDM) yang dimiliki. Manusia (karyawan) sebagai motor penggerak kegiatan usaha perlu dikelola secara profesional (Anoraga, 2009: 154). Menurut Notoatmodjo (2009: 86), tujuan utama dari sumber daya manusia adalah meningkatkan kontribusi sumberdaya manusia terhadap organisasi dalam rangka mencapai produktivitas organisasi yang bersangkutan.

Mengelola sumberdaya manusia adalah proses menentukan orang-orang yang tepat untuk bekerja di berbagai kegiatan perusahaan. Mereka harus

digunakan dalam kegiatan organisasi dalam rangka mencapai tujuan perusahaan. Menurut Sukirno (2006:173) sumberdaya manusia adalah orang-orang yang ada dalam organisasi yang memberikan sumbangan pemikiran dan melakukan berbagai jenis pekerjaan dalam mencapai tujuan organisasi.

Manajemen sumberdaya manusia harus membantu manajemen dalam kegiatan mengintegrasikan dan mengkoordinasikan kepentingan unsur-unsur pokok organisasi, dengan memutuskan untuk mempertinggi posisi persaingan organisasi melalui produktivitas yang lebih tinggi dan kualitas produk dan jasa yang lebih tinggi yang akhirnya akan mempertinggi kepuasan konsumen (Anoraga, 2009: 154).

3. Apek Manajemen Pemasaran

Setiap organisasi, baik bisnis maupun non bisnis juga tidak terlepas dari aktivitas pemasaran memproduksi barang atau jasa untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan pelanggan, menyampaikan produk dari produsen ke konsumen atau klien, merupakan beberapa contoh aktivitas pemasaran yang selalu dilakukan oleh organisasi (Anoraga, 2009: 214).

Secara luas, pemasaran dapat diterjemahkan sebagai suatu proses sosial dan manajerial dimana individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan cara menciptakan serta mempertukarkan produk dan nilai dengan pihak lain (Fuad, dkk, 2000:121).

Pasar adalah tempat pertemuan antara penjual dan pembeli atau lebih jelasnya daerah, waktu, wilayah, area yang mengandung kekuatan permintaan dan penawaran yang saling bertemu dan membentuk harga (Fuad, dkk, 2000:120). Pasar sangat penting peranannya dalam pemasaran, karena selain menjadi tempat penjual dan pembeli, pasar mempengaruhi kegiatan pemasaran dimana ditujukan untuk merencanakan suatu usaha, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan pembeli (Swatha dan Ibnu, 1999).

Tidak hanya itu, pemasaran juga berkaitan dengan semua biaya yang terjadi sejak saat produk selesai diproduksi dan disimpan dalam gudang sampai produk tersebut diubah kembali dalam bentuk tunai. Kegiatan pemasaran produk

dimulai jauh sebelum produk selesai diproduksi. Setelah produk selesai diproduksi kegiatan pemasaran dilaksanakan melalui serangkaian tindakan berikut ini : penyampaian produk di gudang, penjualan, pembungkusan dan pengiriman dan pencatatan transaksi penjualan. Dengan demikian biaya pemasaran tidak hanya meliputi biaya penjualan saja tetapi termasuk di dalamnya biaya advertensi, biaya pergudangan, biaya pembungkusan dan pengiriman, biaya kredit dan penagihan serta biaya akuntansi pemasaran (Mulyadi, 2009: 488).

4. Aspek Manajemen Keuangan

Mengelola keuangan perusahaan merupakan tindakan yang perlu dilakukan untuk menentukan arus keuangan yang berlaku diantara perusahaan dengan pihak lain dan melihat keuntungan atau kerugian yang diperoleh (ditanggung) perusahaan dalam satu periode tertentu. Urusan keuangan setiap perusahaan perlu diatur dan dicatat dengan efisien dan teliti. Setiap rupiah yang keluar atau masuk perusahaan sebagai akibat dari berbagai urusan transaksi perlu dicatat sehingga semua kegiatan keuangan perusahaan dapat diketahui dan informasinya dapat disusun secara sistematis (Sukino, 2006:246).

Pengetahuan tentang manajemen keuangan akan memudahkan suatu perusahaan untuk menguasai, memakai, serta mengontrol kekayaan yang dimiliki secara efektif dan efisien untuk menentukan tingkat pendapatan yang akan diperoleh. Menurut Kadarsan (1995: 46), untuk perusahaan yang terkait agribisnis ada 3 catatan penting yaitu : (a) pencatatan lengkap tentang inventarisasi kekayaan dan hutang perusahaan, (b) pencatatan lengkap tentang penerimaan dan pengeluaran perusahaan selama setahun dan (c) pencatatan lengkap tentang arus keluar masuk uang/biaya dan kegiatan perusahaan.

Adapun jenis analisis keuangan yang dilakukan adalah :

1. Analisa Laba Rugi

Analisa laba rugi merupakan suatu analisis untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba atau mengakibatkan kerugian. Laba adalah selisih antara pendapatan yang telah direalisasikan dengan biaya yang terjadi untuk mendapatkan pendapatan

tersebut. Laba terutama dipengaruhi oleh tiga faktor yakni volume produk yang dijual, harga jual produk dan biaya. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi volume penjualan, volume penjualan langsung mempengaruhi volume produksi sedangkan volume produksi akan mempengaruhi biaya (Mulyadi, 2009:41).

Menurut Kadarsan (1995:46), untuk mampu menganalisis keuntungan perusahaan dengan baik maka perusahaan mempunyai pembukuan sekurang-kurangnya harus mempunyai laporan neraca dan laporan laba rugi. Menurut Munawir (2004:26), laporan laba rugi merupakan suatu laporan yang sistematis tentang penghasilan, biaya, laba-rugi yang diperoleh oleh suatu perusahaan selama periode tertentu.

Keuntungan atau laba rugi usaha dihitung dengan menggunakan pendekatan *variable costing*. Pendekatan *variable costing* merupakan metode penentu harga pokok produksi yang membebankan hanya pada biaya produksi yang bersifat variabel saja pada produk. Pendekatan metode ini memisahkan biaya tetap dan biaya variabel dalam menentukan harga pokok produk (Mulyadi, 2009:145).

2. Analisa Titik Impas

Mulyadi (2001:232) menyatakan titik impas (*break even point*) adalah keadaan suatu usaha yang tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi. Suatu usaha dikatakan impas jika jumlah pendapatan (*revenues*) sama dengan jumlah biaya, atau apabila laba kontribusi hanya dapat digunakan untuk menutup biaya tetap saja. Analisis impas adalah suatu cara untuk mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak menderita kerugian, tetapi juga belum memperoleh laba (dengan kata lain sama dengan nol). Rangkuti (2000:178) Menyatakan untuk memperoleh *break even* ialah: $break\ even = total\ cost = total\ revenues$.

Menurut Fuad, dkk (2000:184) analisis BEP digunakan untuk :

- a. Mengetahui jumlah penjualan minimal yang harus dipertahankan agar tidak mengalami kerugian.

- b. Mengetahui jumlah penjualan yang harus dicapai untuk memperoleh keuntungan tertentu atau yang dikehendaki.
- c. Mengetahui besar pengurangan penjualan agar tidak mengalami kerugian.
- d. Mengetahui efek perubahan harga jual, biaya dan volume penjualan terhadap keuntungan.

Mulyadi (2001:230) menjelaskan bahwa, ada dua cara untuk menentukan titik impas, yaitu pendekatan teknik persamaan dan pendekatan grafis. Penentuan impas dengan teknik persamaan dilakukan dengan mendasarkan persamaan pendapatan sama dengan biaya ditambah laba, sedangkan penentuan impas dengan pendekatan grafis dilakukan dengan cara mencari titik potong antara garis pendapatan penjualan dan garis biaya dalam suatu grafik yang disebut impas.

E. Konsep Biaya

Menurut Mulyadi (2009:13), dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai macam cara. Umumnya penggolongan biaya ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut.

Biaya dapat digolongkan menurut :

1. Objek Pengeluaran

Dalam penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya penggolongan biaya atas dasar objek pengeluaran dalam perusahaan kertas adalah sebagai berikut : biaya merang, biaya jerami, biaya gaji dan upah, biaya soda, biaya depresiasi mesin, biaya asuransi, biaya bunga, biaya zat warna.

2. Fungsi Pokok dalam Perusahaan

Biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok pada perusahaan manufaktur : (a) Biaya produksi yaitu biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual, (b) Biaya pemasaran yaitu biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan pemasaran produk, (c) Biaya administrasi dan umum yaitu biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk.

3. Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai

Biaya dikelompokkan menjadi dua, yaitu : (a) Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai, b) Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai.

4. Perilaku Biaya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Kegiatan

Biaya digolongkan menjadi empat, yaitu (a) Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan, (b) Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan, (c) Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu, (d) Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu.

5. Jangka Waktu Manfaatnya

Biaya dibagi menjadi dua, yaitu : (a) Pengeluaran modal (*capital expenditure*) adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi, (b) Pengeluaran Pendapatan (*income expenditure*) adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

Biaya yang dikeluarkan pada proses produksi dan kegiatan usaha Linduang Bulan memanfaatkan bahan baku utama, tenaga kerja, dan overhead pabrik sebagai input yang sama dan diolah dalam satu kali proses produksi sehingga menghasilkan beberapa jenis produk atau kegiatan lain. Maka dibutuhkan perhitungan :

a. Biaya Bersama

Menurut Mulyadi (2009:334), biaya bersama adalah biaya yang memproduksi atau lebih produk yang terpisah dengan menggunakan fasilitas yang sama pada saat yang bersamaan.

Biaya bersama dapat dialokasikan kepada tiap-tiap produk bersama dengan menggunakan salah satu empat metode, yaitu :

a. Metode nilai jual relatif

Menurut Mulyadi (2009:336), menyatakan bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut.

b. Metode satuan fisik

Menurut Mulyadi (2009:338), menyatakan bahwa produk bersama yang dihasilkan harus dapat diukur dengan satuan ukuran pokok yang sama.

c. Metode rata-rata biaya persatuan

Menurut Mulyadi (2009:339), menyatakan bahwa harga pokok masing-masing produk dihitung sesuai dengan proporsisi kuantitas yang diproduksi, dan kuantitas produk ini dikalikan dengan angka penimbang dan hasil kalinya dipakai sebagai dasar alokasi.

d. Biaya rata-rata tertimbang

Menurut Mulyadi (2009:340), menyatakan bahwa kuantitas produksi dikalikan dengan angka penimbang dan hasil kalinya baru dipakai sebagai dasar alokasi. Penentuan angka penimbang untuk tiap-tiap produk didasarkan pada jumlah bahan yang dipakai, sulitnya pembuatan produk, waktu yang dikonsumsi, dan perbedaan jenis tenaga kerja yang dipakai tiap jenis produk yang dihasilkan.

b. Biaya/Beban Penyusutan

Menurut Dunia (2010: 181) aset tetap perusahaan biasanya terdiri dari dua sifat yaitu (1) Tanah, yang mempunyai umur atau jangka waktu pemakaian yang tidak terbatas dalam memberikan jasa, dan (2) Aset tetap lainnya seperti gedung, peralatan dan perbaikan alat yang akan berkurang kemampuannya untuk memberikan jasa bersamaan dengan berlalunya waktu. Oleh karena itu, harga perolehan dari aset tetap ini harus dialokasikan menjadi beban secara sistematis selama jangka waktu pemakaian atau umur manfaat yang diharapkan dari aset tetap yang bersangkutan. Proses mengalokasikan atau memindahkan harga

perolehan (*cost*) dari aset tetap ke akun beban/biaya selama jangka waktu pemakaian dari aset tetap disebut penyusutan (*depreciation*).

Penyusutan dihitung dan dicatat paling kurang setahun sekali pada akhir tahun, tetapi jika laporan keuangan disusun secara bulanan, perhitungan dan pencatatan penyusutan juga dilakukan secara bulanan sehingga laporan keuangan dapat menyajikan posisi keuangan dan hasil usaha secara wajar. Menurut Ikhsan (2012:166) untuk menentukan biaya penyusutan atas suatu aktiva tetap. Ada tiga faktor yang harus diketahui : (1) Harga perolehan adalah jumlah uang yang dikeluarkan untuk membeli biaya tersebut sampai aktiva itu dapat dihunakan oleh perusahaan, (2) perkiraan umur kegunaan adalah periode di mana perusahaan dapat memanfaatkan aktiva tetap tersebut, dan (3) Nilai residual disebut dengan nilai sisa yang merupakan nilai kas yang diharapkan dari aktiva tetap tersebut pada akhir masa kegunaan.

Menurut Ikhsan (2012:167), ada empat metode yang utama digunakan untuk menghitung penyusutan yaitu:

- a) Metode garis lurus, yaitu metode ini menghasilkan beban penyusutan yang sama selama masa manfaat dari aset tetap tersebut.
- b) Metode jumlah unit produksi, yaitu metode ini akan menghasilkan baban penyusutan yang berfluktuasi sesuai dengan pemakaian aset yang sesungguhnya.
- c) Metode saldo menurun berganda, yaitu dalam metode ini penyusutan yang dibebankan pada tahun pertama dan tahun-tahun berikutnya akan semakin menurun.
- d) Metode jumlah angka tahunan, yaitu metode ini hampir sama dengan metode saldo menurun berganda, dimana beban penyusutan semakin menurun setiap tahun selama masa pemakaian.

F. Penelitian Terdahulu

Penelitian analisis usaha telah dilakukan sebelumnya oleh Putra (2013) dengan judul “Analisis Usaha Penggilingan Tradisional Tepung Beras Lesung Kincir Air Tumbuk Tepung di Kampung Pinang Kelurahan Lambung Bukik Keamatan Pauh Kota Padang”. Dari penelitian ini diketahui bahwa usaha tersebut

memperoleh keuntungan usaha sebesar Rp. 10.234.503 selama periode Januari 2013. Posisi perusahaan selama periode Januari telah berada di atas titik impas dengan harga jual produk Rp. 10.000/gantang. Berdasarkan analisis titik impas usaha ini pada periode Januari 2013, diperoleh titik impas kuantitas sebesar 2.295,45 kg dengan impas penjualan Rp. 27.807.852,90. Pada saat ini usaha penggilingan tepung beras Lesung Kincir Air Tumbuk Tepung sudah memproduksi di atas titik impas kuantitas produksi yaitu 15.000 kg/bulan dengan nilai penjualan Rp. 90.000.000.

Penelitian lainnya juga dilakukan oleh Ditya Capriati (2014) dengan judul "Analisis Usaha Tepung Sala Lauak Uni Jamila di Lubuk Tarok Nagari Pauh Kambar Kecamatan Nan Sabaris Kabupaten Padang Pariaman". Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan dan titik impas dari usaha tersebut. Hasil penelitian pada aspek keuangan menunjukkan pada analisis keuntungan pihak industri memperoleh penerimaan sebesar Rp. 32.028.000,-/bulan. Dengan keuntungan atau laba bersih sebesar Rp. 1.467.795,-/bulan. Usaha ini memperoleh titik impas sebesar 3.698 bungkus dengan impas penjualan sebesar Rp.22.355.392,-.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di lokasi usaha Linduang Bulan diKomp. Filano Jaya II, Blok GG 1 No. 23, Padang. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) karena usaha ini merupakan produk inovasi baru di Kota Padang. Di samping itu, sejak tahun 2011 usaha cokelat goreng telah bertahan dan terus memproduksi meskipun belum melakukan pencatatan akuntansi dengan benar. Setelah dilakukan survei pendahuluan ternyata pemilik usaha memberikan respon positif untuk dilakukannya penelitian ini. Pengumpulan data dan informasi dilaksanakan pada tanggal 23 Oktober sampai dengan 30 November 2014.

B. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metode penelitian yang bertujuan membuat gambaran atau deskripsi mengenai situasi atau kejadian secara sistematis, faktual, akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki (Nazir, 2009:54).

Melalui metode ini dilakukan perhitungan terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi cokelat goreng sehingga dapat diketahui tingkat keuntungan dan titik impas dari usaha tersebut. Melalui penelitian ini juga dideskripsikan gambaran usaha secara sistematis dan fakta-fakta yang terjadi pada usaha tersebut.

C. Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui studi lapangan, yaitu dengan melakukan wawancara dengan informan kunci pada usaha yang bersangkutan dan melakukan pengamatan langsung di lapangan. Informan kunci pada penelitian ini adalah pemilik usaha dan tenaga kerja.

Untuk data sekunder yang dikumpulkan diperoleh dari studi pustaka (*library research*) dan pengumpulan informasi yang diperoleh dari instansi / lembaga yang berhubungan dengan penelitian ini, seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Badan Pusat Statistik Kota Padang dan data-data lainnya yang mendukung penelitian yang bersumber dari literatur yang relevan dengan objek dan permasalahan penelitian.

D. Variabel yang Diamati

1. Untuk tujuan pertama yaitu mendeskripsikan profil usaha cokelat goreng usaha Linduang Bulan, maka yang diamati adalah aspek usaha yang meliputi :

- a. Profil usaha meliputi : lokasi usaha, latar belakang pendirian usaha, dan izin usaha yang telah dimiliki.
- b. Aspek manajemen produksi meliputi : pengadaan bahan baku Usaha Linduang Bulan berupa; sistem kerjasama dalam pengadaan bahan baku, jumlah pembelian bahan baku, daerah asal pembelian bahan baku, penetapan harga beli, periode pembelian bahan baku, dan proses produksi Usaha Linduang Bulan.
- c. Aspek sumberdaya manusia dan peralatan meliputi : Identitas Usaha Linduang Bulan. Untuk peralatan dan investasi berupa; jenis peralatan, harga beli peralatan dan umur ekonomisnya.
- d. Aspek pemasaran produk, meliputi :
 1. Produk (*product*) adalah bagaimana kebijaksanaan usaha terhadap produk yang meliputi klasifikasi produk, mutu produk, merek produk, dan kemasan dan label.
 2. Harga (*price*) adalah bagaimana kebijaksanaan usaha terhadap harga seperti metoda penetapan harga produk dan sistem pembayaran.
 3. Distribusi atau tempat (*place*) adalah bagaimana kebijaksanaan usaha dalam kegiatan distribusi menyangkut saluran distribusi sehingga produk dapat sampai ke konsumen serta tempat penjualan.

4. Promosi (*promosi*) adalah melihat jenis promosi yang dilakukan.
- e. Aspek manajemen keuangan, meliputi :
 1. Sumber modal, meliputi dari mana saja awal modal usaha
 2. Pengelolaan keuangan, meliputi catatan kecil usaha yang dilakukan usaha cokelat goreng Linduang Bulan.

2. Untuk mencapai tujuan kedua yaitu menganalisa keuntungan dan titik impas dari usaha cokelat goreng Linduang Bulan.

Untuk melakukan analisis keuntungan dan titik impas digunakan data satu bulan periode akuntansi yaitu satu bulan pada saat penelitian dengan alasan agar data yang diperoleh lebih akurat. Adapun variabel yang diamati, meliputi :

- a. Harga jual cokelat tulang baluik yang ditetapkan (Rp/Bungkus).
- b. Jumlah produksi yang dihasilkan (Bungkus) selama periode penelitian.
- c. Biaya adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh usaha, yang meliputi:
 1. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya-biaya yang dalam totalnya berubah secara langsung dengan adanya perubahan tingkat kegiatan, volume produksi ataupun volume penjualan, yang meliputi :
 - a. Biaya bahan baku yaitu biaya yang dikeluarkan dalam pembelian bahan baku yang dihitung dalam satuan (Rp/bulan).
 - b. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) variabel adalah biaya tidak langsung berhubungan dengan produk yang jumlahnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan yaitu biaya kemasan plastik, biaya kertas label, biaya listrik usaha, dan biaya penolong dalam satuan (Rp/bulan).
 - c. Biaya pemasaran variabel adalah biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk yang jumlahnya berubah dalam volume produksi yaitu biaya pemakaian pulsa untuk pemasaran produk, dan biaya bahan bakar dalam satuan (Rp/bulan).

2. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlah dikeluarkannya tetap tanpa dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan, yang meliputi :
 - a. Biaya tenaga kerja langsung yaitu biaya tenaga kerja yang langsung bekerja dibagian proses produksi yang dihitung dalam 1 bulan dengan satuan (Rp/bulan).
 - b. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) tetap yaitu biaya yang tidak langsung berhubungan dengan produk yang dihasilkan yang jumlahnya dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan, meliputi biaya pemeliharaan alat dan kendaraan, pajak kendaraan
 - c. usaha dan biaya penyusutan mesin dan peralatan dalam satuan (Rp/bulan).
 - d. Biaya administrasi dan umum tetap yaitu biaya operasi diluar biaya kegiatan penjualan meliputi gaji pemilik usaha (Rp/bulan).

Untuk mengetahui titik impas dari produk cokelat goreng, maka variable yang diamati :

- a. Biaya tetap yang meliputi biaya administrasi dan umum, biaya overhead pabrik tetap dan biaya tenaga kerja langsung dalam satuan (Rp/bulan).
- b. Biaya variabel yang meliputi biaya bahan baku, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya pemasaran (Rp/bulan).
- c. Harga jual merupakan jumlah uang yang menyatakan nilai tukar suatu kesatuan benda tertentu. Harga jual untuk menentukan titik impas adalah harga jual dalam satuan (Rp/bungkus).
- d. Volume penjualan merupakan jumlah total penjualan yang terjual selama periode penelitian (bungkus).

E. Analisis Data

- 1. Untuk tujuan pertama : Mendeskripsikan profil usaha cokelat goreng usaha Linduang Bulan, aspek-aspek dianalisis secara kualitatif.**

Pendekatan kualitatif merupakan sebagai alat untuk mencapai suatu kesimpulan, dimana dengan cara mengumpulkan data primer dari hasil wawancara dan observasi (Efferin, dkk, 2012: 36), yang meliputi profil usaha dan aspek-aspek yang berkaitan seperti aspek produksi, aspek sumberdaya manusia dan peralatan, aspek pemasaran dan aspek keuangan dalam usaha ini. Kemudian dilakukan pembahasan berdasarkan teori yang bersumber dari kajian pustaka atau literatur yang sesuai.

- 2. Untuk tujuan kedua : Menganalisis keuntungan dan titik impas pada Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan, variabel dianalisis secara kuantitatif.**

Pendekatan kuantitatif adalah penelitian yang menekankan pada pengujian teori-teori, dan atau hipotesis-hipotesis melalui pengukuran variabel penelitian dalam angka dan melakukan analisis data dengan prosedur statistik dan atau permodelan matematis (Efferin, dkk, 2012: 47). Analisis ini dilakukan berdasarkan data yang diperoleh langsung selama satu bulan periode penelitian. hal ini dilakukan agar memperoleh data yang akurat dalam waktu yang singkat sehingga pemilik usaha lebih mudah mengingat keadaan usahanya, karena pemilik belum melakukan pencatatan yang baik. Analisis yang akan dilakukan adalah :

1. Analisis Keuntungan (Laba/Rugi) Usaha

Besarnya jumlah keuntungan yang didapatkan usaha dapat diketahui dari perhitungan laba rugi. Perhitungan laba rugi merupakan perhitungan yang menggambarkan hasil-hasil yang dicapai oleh industri selama periode tertentu untuk menggambarkan kondisi kekayaan perusahaan (Subanar, 1994: 57).

Perhitungan keuntungan atau laba bersih dapat dirumuskan :

$$\text{Laba Bersih (Rp)} = \text{Pendapatan Penjualan (Rp)} - \text{Biaya Total (Rp)}$$

Dimana :

Pendapatan Penjualan (Rp) = volume penjualan x harga jual per unit

Biaya Total (Rp) = Biaya tetap + Biaya variabel

Penyajian laporan laba rugi menggunakan metode *variable costing*. Pendekatan *variable costing* merupakan suatu format laporan laba rugi yang menitikberatkan pada penyajian biaya sesuai dengan perilakunya dalam hubungan dengan perubahan volume kegiatan (Mulyadi, 2009:125). *Variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat format perhitungan laba rugi dengan metode *variable costing* pada Tabel 1.

Tabel 1. Format Perhitungan Laba Rugi dengan Metode *Variable Costing*

Uraian	Nilai	
Hasil penjualan Volume x Harga jual		XXX
Biaya Variabel :		
Persediaan Awal	XXX	
Biaya Bahan Baku	XXX	
Biaya Tenaga Kerja	XXX	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	XXX +	
Harga Pokok Produk Siap di jual	XXX	
Persediaan Akhir	XXX -	
Harga Pokok Penjualan Variabel	XXX	
Biaya Adm & Umum Variabel	XXX	
Biaya Pemasaran Variabel	XXX +	
Total Biaya Variabel		XXX -
Laba Kontribusi		XXX
Biaya Tetap :		
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	XXX	
Biaya Adm & Umum Tetap	XXX	
Biaya Pemasaran Tetap	XXX +	
Jumlah Biaya Tetap		XXX -
Laba Bersih		XXX

(Sumber : Mulyadi, 2009:128)

2. Perhitungan Biaya Bersama

Setiap perusahaan perlu untuk mengetahui bagian dari seluruh biaya produksi yang dibebankan kepada masing-masing produk bersama, sehingga masalah pokok akuntansi biaya bersama adalah penentuan proporsi total biaya produksi yang harus dibebankan kepada berbagai macam produk bersama (Mulyadi, 2009:336).

Biaya bersama adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan yang menghasilkan dua atau lebih jenis barang yang menggunakan fasilitas yang sama. Pada usaha Linduang Bulan terdapat penggunaan beberapa input produksi yang dipakai bersama antara kepentingan pribadi dan kepentingan produksi, sehingga timbul biaya bersama antara biaya produksi produk usaha dengan biaya yang dipakai untuk keperluan pribadi seperti : biaya pemakaian listrik, biaya pemakaian pulsa, biaya transportasi yaitu pemakaian motor dan penggunaan bangunan

produksi untuk kepentingan pribadi.

Untuk pencarian biaya bersama digunakan metode nilai jual relatif. Dasar pemikiran metode ini adalah bahwa harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut. Rumus untuk menghitung biaya bersama dengan metode nilai jual relatif.

Alokasi Biaya bersama = % alokasi biaya bersama x biaya bersama

$$\% \text{ Alokasi biaya bersama} = \frac{\text{Jumlah Produk ke A}}{\text{Jumlah Total Produksi Semua produk}} \times 100 \%$$

(Mulyadi, 2009:337)

3. Analisis Biaya/Beban Penyusutan

Penyusutan adalah penurunan nilai secara berangsur-angsur. Penurunan ini terjadi pada berbagai jenis benda seperti, gedung, kendaraan, peralatan kantor, alat masak dan berbagai inventaris lainnya. Penyusutan suatu barang bisa berbeda-beda jenisnya tergantung jenis barang dan perawatan yang dilakukan pada barang tersebut (Fahmi, 2012:93).

Pada penelitian ini digunakan metode garis lurus dan metode saldo menurun berganda. Metode garis lurus digunakan atas dasar pemikiran bahwa benda yang dipakai dalam pengolahan menyusut dalam besaran yang sama setiap tahunnya. Menurut Dunia (2010: 182) menyatakan salah satu metode penentuan jumlah penyusutan adalah dengan metode garis lurus yang dialokasikan berdasarkan waktu. Metode ini menghasilkan jumlah beban penyusutan periodik yang sama selama masa manfaat dari asset tetap tersebut. Pada usaha ini, penurunan beban penyusutan yang dihitung dengan metode garis lurus seperti, gedung dan alat masak. Beban penyusutan dapat dihitung dengan rumus berikut ini :

$$\text{Beban penyusutan/tahun} = \frac{\text{Harga perolehan} - \text{nilai sisa}}{\text{Manfaat taksiran dalam tahun}}$$

(Dunia, 2010: 182)

Metode saldo menurun berganda merupakan salah satu metode penyusutan yang dipercepat. Metode penyusutan yang dipercepat akan memberikan beban penyusutan yang lebih besar dari metode garis lurus pada periode awal pemakaian aktiva tersebut. Metode saldo menurun berganda menghitung beban penyusutan per periode dengan mengalikan nilai buku aktiva tetap dengan suatu persentase tertentu. Pada usaha ini, penurunan beban penyusutan yang dihitung dengan metode saldo menurun berganda seperti, kendaraan, alat *hand sealer* dan alat cetak *multimaker*. Cara menentukan penyusutan menurut metode saldo menurun berganda adalah sebagai berikut :

$$\text{Tingkat Penyusutan Pertahun} = \frac{1}{\text{Umur Kegunaan}} \times 2$$

Setelah nilai dari tingkat penyusutan pertahun telah diketahui, dikalikan dengan nilai buku awal periode aktiva tetap tersebut kemudian harga perolehan dikurangi dengan akumulasi penyusutan untuk mengetahui nilai buku akhir tahun (Ikshan, 2012:169).

4. Analisis Titik Impas (*Break Event Point*) Usaha

Analisis Titik Impas (Break Even Point) adalah keadaan dimana suatu usaha tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi, dengan kata lain suatu usaha dikatakan impas jika jumlah pendapatan sama dengan biaya (Mulyadi, 2001: 230). Dengan perencanaan kuantitas produksi yang optimal diharapkan wirausaha dapat mengurangi resiko kerugian karena telah merencanakan target-target kuantitas produksi yang harus dicapai.

Cara Perhitungan titik impas dalam satuan bungkus ;

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp/bulan)}}{\text{Harga Jual (Rp/bks)} - \text{Biaya Variabel (Rp/bks)}}$$

Cara perhitungan titik impas dalam rupiah penjualan :

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp/bulan)}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel (Rp/bulan)}}{\text{Harga Jual (Rp/bks)}}}$$

(Mulyadi, 2009:337)

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Usaha

1. Lokasi Usaha

Usaha Linduang Bulan adalah salah satu usaha yang bergerak di bidang agroindustri atau usaha pengolahan hasil pertanian yang berada di Kota Padang. Usaha Linduang Bulan awalnya berada di jalan Perintis Kemerdekaan No. 106 Kelurahan Jati Kota Padang, tetapi pada bulan September berpindah ke alamat Komp. Filano Jaya II, Blok GG 1 No. 23. Usaha milik perseorangan yang didirikan oleh Ibu Irawati ini berdiri pada bulan November 2009, dimana Ibu Ira bertindak sebagai pemilik yang merangkap sebagai pemimpin usaha dan karyawan bagian produksi dan keuangan. Menurut Swastha dan Ibnu (1999 : 53) menyatakan bahwa, usaha perseorangan ini dimiliki oleh seseorang dan ia bertanggung jawab sepenuhnya terhadap semua risiko dan kegiatan perusahaan.

2. Latar Belakang Pendirian Usaha

Berdirinya Usaha Linduang Bulan ini pada awalnya dilatar belakangi oleh hobi pemilik yang senang membuat kue. Awalnya Ibu Ira membuat produk berupa serundeng, keripik kentang jahe, cokelat galamai, cokelat bareh randang, cokelat paraline, permen cokelat, brownies dan macam-macam kue kering. Pada pertengahan Agustus 2011, Ibu Ira mencoba membuat cokelat goreng dengan menerka komposisi dan mencoba berbagai merek tepung cokelat agar warna dan aroma cokelat goreng menarik.

3. Izin Usaha yang Telah dimiliki

Produk cokelat goreng ini tergolong produk baru di masyarakat, sehingga pesaing pada produk ini dikatakan belum ada. Produk cokelat goreng ini telah terdaftar dan mendapatkan izin dari Dinas Kesehatan Kota Padang dengan P-IRT : No. 2061371011018 dan juga telah mendapatkan sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia : LPOOM.MUI No. 13110005681112.

Ibu Irawati sebagai pemilik dan pemimpin usaha, juga dibantu oleh suaminya yang ikut membantu bagian produksi dan bertanggung jawab pada bagian pemasaran. Usaha Cokelat goreng Linduang Bulan ini sebenarnya tidak

memiliki struktur organisasi yang tertulis dan terdiri dari 2 tenaga kerja dalam keluarga. Menurut Subanar (1994 : 6) ciri-ciri usaha kecil pemilik perusahaan merangkap manajer yang bekerja sendiri dan memiliki gaya manajemen sendiri, pemilik berperan sebagai pekerja sekaligus penerima laba secara penuh, struktur organisasinya sederhana dan jumlah tenaga kerja yang terbatas dengan pembagian kerja yang longgar.

Mengacu pada banyaknya tenaga kerja pada sebuah perusahaan, usaha Linduang Bulan termasuk Industri Rumah Tangga karena memiliki tenaga kerja sebanyak 2 orang. Menurut Tambunan (2012: 190) menyatakan bahwa, di Negara sedang berkembang seperti Indonesia industri rumah tangga (IRT) merupakan kelompok industri manufaktur yang masih dalam usaha mikro dan usaha kecil, usaha ini sangat penting sebagai sumber pendapatan utama atau tambahan bagi keluarganya.

B. Aspek Manajemen Produksi

1. Pengadaan bahan baku

Bahan baku dibutuhkan dalam kegiatan proses produksi, karena bahan baku akan diolah menjadi produk jadi. Pemilihan bahan baku sangatlah penting dalam menunjang keberhasilan kegiatan proses produksi. Bahan baku yang digunakan pada kegiatan proses produksi cokelat goreng adalah tepung cokelat, tepung beras dan tepung ketan. Tepung cokelat yang digunakan adalah tepung cokelat yang mempunyai aroma cokelat yang sangat harum dan warna tepung cokelat yang sangat kuat. Sedangkan, tepung beras dan tepung ketan yang digunakan adalah tepung beras *rose brand*, karena mempunyai kualitas yang sangat bagus dan merek tersebut sangat terkenal.

Pada ketersediaan bahan baku, pihak usaha membeli pasokan bahan baku tepung cokelat di Toko Luciana yang bertempat di Jalan Hiligoo. Alasan Ibu Ira membeli tepung cokelat di tempat tersebut karena tepung cokelat yang berkualitas bagus dan cocok dengan produk cokelat goreng ini hanya dijual di toko Luciana. Pada awalnya, Ibu Ira sudah mencoba dengan berbagai merek tepung cokelat yang dijual pasaran, tetapi hasil akhir cokelat goreng tidak bagus dari segi aroma dan

warna cokelat itu sendiri. Sedangkan tepung beras dan tepung ketan didapat dari langganan tetap usaha di Pasar Raya Padang.

Frekuensi pembelian bahan baku dilakukan 1 kali dalam sebulan, dengan jumlah pembelian bahan baku tepung cokelat adalah 1 sak dengan berat 1 sak 25 Kg, tepung beras dan tepung ketan dengan merek *rose brand* berkisar antara 3-4 kardus dengan isi 1 kardus 20 bungkus dengan berat 0,5 Kg/bungkus. Harga bahan baku tepung cokelat saat periode penelitian adalah Rp. 1.000.000,-/sak dan harga bahan baku tepung beras dan tepung ketan dengan merek *rose brand* masing-masing adalah Rp. 140.000,-/kardus dan Rp. 130.000,-/kardus. Sistem pembayaran yang digunakan oleh pemilik usaha adalah dengan pembayaran tunai.

Selain tepung cokelat, tepung beras dan tepung ketan usaha juga membutuhkan bahan penolong untuk membuat cokelat goreng. Menurut Mulyadi (2009 : 194), bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi ataupun bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut. Bahan penolongnya antara lain, telur, santan, air, gula, gula halus, rempah, keju, kopi bubuk dan garam. Pembelian bahan penolong oleh pihak usaha didapat dari toko langganan tetap Ibu Ira di pasar raya Padang. Biasanya pembelian bahan penolong oleh pihak usaha dilakukan satu kali dalam sebulan, namun frekuensi pembelian bahan penolong ini tidak tetap, karena apabila persediaan tidak mencukupi maka pihak usaha langsung melengkapi kekurangan tersebut dengan membeli di toko terdekat. Dan juga, pembelian bahan penolong seperti rempah, keju dan kopi bubuk di beli jika ada permintaan dari cokelat goreng rasa keju, rempah dan kopi. Ibu Ira menjalin sistem kerjasama dengan pihak distributor minyak goreng Bimoli. Sistem ini dilakukan karena memperoleh harga lebih murah dibanding dengan membeli di toko dan juga memperoleh kemudahan untuk mendapatkan minyak goreng Bimoli dengan ukuran 18 L, dimana pihak distributor langsung mengantarkan produknya ke rumah Ibu Ira. Rata-rata pembelian minyak goreng dalam 1 bulan yaitu 4 jirigen, dimana dalam 1 jirigen berisi 18 L dengan harga Rp. 236.000,-/jirigen.

2. Proses Produksi

Kegiatan produksi Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan dilakukan di Komp. Filano Jaya II, Blok GG 1 No. 23, Padang. Proses produksi cokelat goreng dilakukan pada setiap hari dimana dimulai dari pukul 10.00 WIB sampai dengan selesai.

Bahan baku yang diperlukan dalam satu adonan yaitu, tepung cokelat sebanyak 0,15 Kg dan untuk tepung beras dan tepung ketan sebanyak 0,5 Kg atau 1 bungkus tepung *rose brand*. Satu adonan tepung cokelat dan tepung beras menghasilkan 12-13 bungkus, dimana berat 1 bungkusnya 0,19 Kg.

Adapun proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi pasa usaha ini dilakukan dengan cara sebagai berikut :

a) Penimbangan dan pengayakan

Pada awalnya bahan baku ditimbang sesuai dengan berapa banyak adonan yang diproduksi. Kemudian bahan baku yang berbahan tepung diayak agar lebih halus.

b) Pencampuran adonan

Bahan baku utama dan penolong dicampur dengan telur yang telah dikocok terlebih dahulu, di campur dengan gula, santan yang telah disaring dan air sampai rata. Waktu pencampuran adonan berlangsung selama 15-20 menit. Total berat keseluruhan dari pencampuran bahan baku (input) yaitu 2,35 Kg.

c) Pencetakan dan penggorengan

Selanjutnya adonan dicetak dengan menggunakan mesin *multimaker* yang kemudian langsung dimasukan kedalam minyak goreng yang telah dipanaskan sebelumnya, dimana letak alat *multimaker* langsung bersebelahan dengan alat penggorengan.

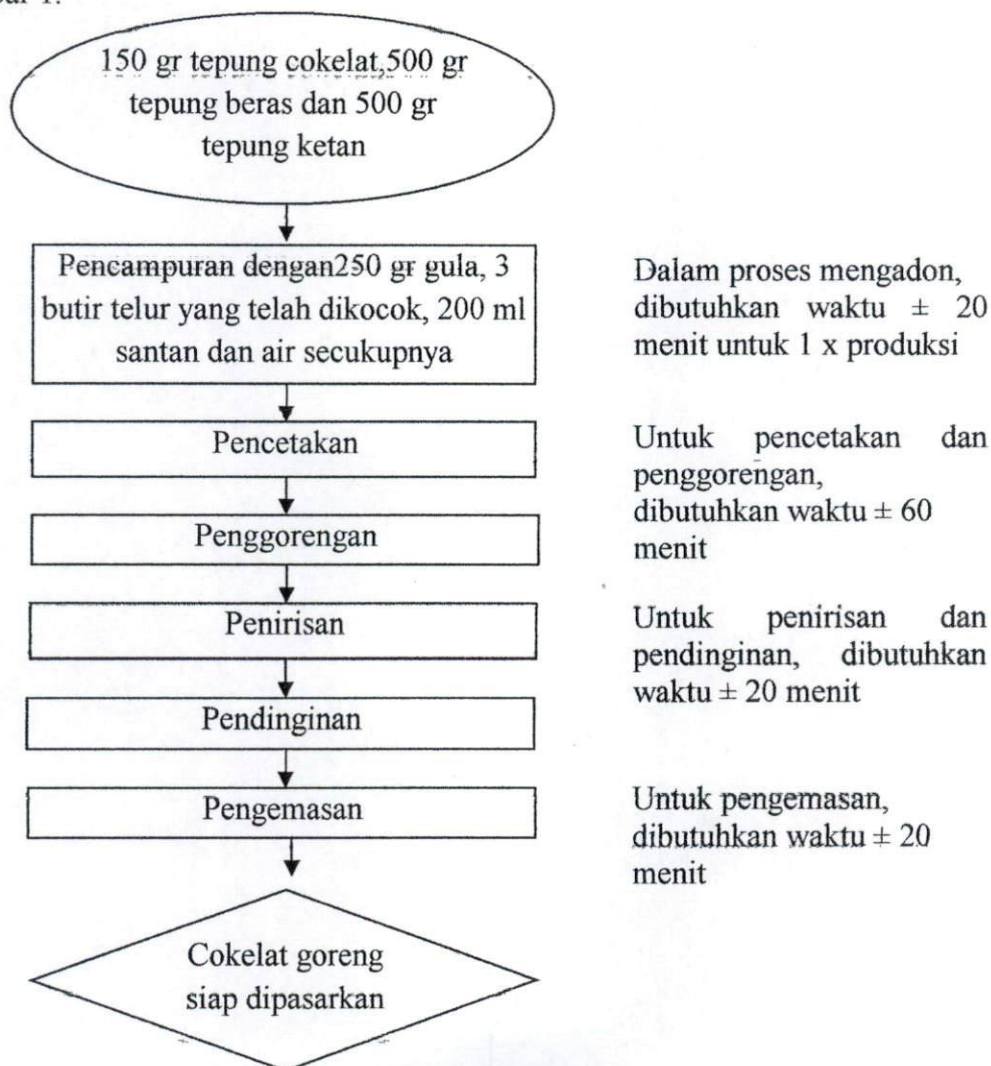
d) Penirisan

Penirisan dilakukan agar cokelat goreng yang telah digoreng tersebut tidak mengandung minyak. Dibutuhkan waktu lima menit agar benar-benar kering. Cokelat goreng yang mengandung minyak dapat menyebabkan produk cepat lunak.

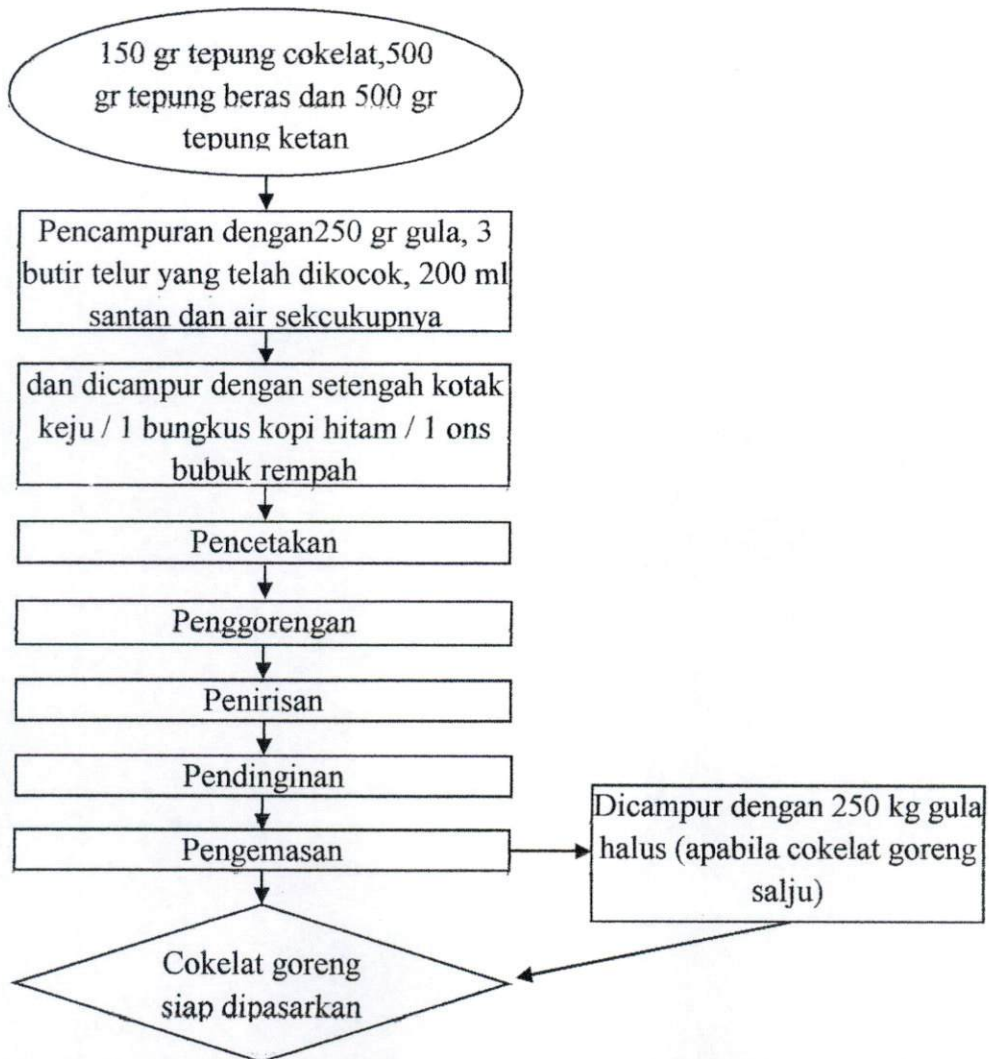
e) Pendinginan dan pengemasan

Cokelat goreng yang telah ditiriskan, diletakkan di atas kertas roti agar cokelat goreng benar-benar tidak mengandung minyak. Setelah didiamkan beberapa menit, cokelat goreng yang telah dingin kemudian dimasukkan kedalam kemasan lalu ditimbang dimana berat dari 1 bungkus cokelat goreng yaitu 0,19 Kg. Output yang dihasilkan dari produksi cokelat goreng adalah 2,5 Kg, sehingga didapatkan persentase rendemen dari cokelat goreng yaitu 38%. Selanjutnya, kemasan di press dengan menggunakan alat *handsealer* lalu diberi stiker/merek. Setelah dikemas, produk cokelat goreng Linduang Bulan siap dipasarkan.

Untuk lebih jelasnya proses pembuatan cokelat goreng dapat dilihat pada Gambar 1.

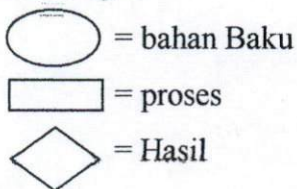


Gambar 1. Bagan Alir Proses Pembuatan Cokelat Goreng Original



Gambar 2. Bagan Alir Proses Pembuatan Cokelat Goreng Salju, Keju, Kopi, dan Rempah

keterangan:



C. Aspek Sumberdaya Manusia dan Peralatan

1. Identitas Tenaga Kerja

Sumberdaya manusia merupakan salah satu faktor yang paling penting dari sebuah perusahaan untuk menciptakan dan memproduksi produk dan jasa. Usaha Cokelat Goreng linduang Bulan ini memiliki 2 orang tenaga kerja termasuk pemilik yang menjadi pimpinan dan dibantu oleh suaminya. Pelaksanakan kegiatan sepenuhnya menggunakan tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga. Awalnya usaha ini memiliki 1 orang tenaga luar keluarga, dikarenakan usaha ini pindah lokasi pada bulan oktober sehingga tenaga kerja tersebut tidak bekerja lagi pada usaha ini karena letak lokasi terlalu jauh dari rumah tenaga kerja tersebut.

Adapun identitas tenaga kerja yang dimiliki Usaha linduang Bulan, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Identitas Pimpinan dan Tenaga Kerja Usaha Linduang Bulan

Jenis Kegiatan	Nama	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir
Pemilik/pimpinan dan merangkap tenaga kerja pada bagian produksi dan keuangan	Irawati	Pr	38	D3
Tenaga kerja bagian produksi dan merangkap pada bagian pemasaran	Jefri	Lk	44	S1

Dari Tabel 2 dapat dijelaskan bahwa usaha ini adalah usaha keluarga yang langsung dipimpin oleh Ibu Irawati dan dibantu oleh suaminya Bapak Jefri. Dilihat dari segi umur dan pendidikan, usaha ini masih produktif untuk berkembang dan dapat mengelola perusahaan dengan lebih baik untuk kedepannya.

Dari segi jenis kegiatan dapat dilihat bahwa dalam kegiatannya usaha Cokelat goreng Linduang Bulan dapat dikelompokkan dalam tiga bagian yaitu: pimpinan, produksi dan pemasaran.

Adapun fungsi dan tugas masing-masing bagian adalah :

1. Pimpinan usaha, yaitu bertugas dan bertanggung dalam mengatur, mengawasi, dan mengambil keputusan atas setiap kegiatan yang dilakukan usaha. Pemilik

usaha juga berperan pada bagian keuangan yang bertugas dan bertanggung jawab mencatat administrasi dan transaksi keuangan yang dilakukan usaha.

2. Bagian produksi, yaitu bertugas dan bertanggung jawab dalam memproses bahan baku menjadi cokelat goreng dan pengemasan dimana cokelat goreng dimasukkan kedalam kemasan, menimbang dan menutup kemasan dengan alat *hand sealer*.
3. Bagian pemasaran, yaitu bertugas dan bertanggung jawab mendistribusikan produk ke toko-toko pengecer.

Pihak usaha Linduang Bulan menetapkan sistem gaji untuk tenaga kerjanya, dimana pada periode ini gaji yang di terima untuk masing-masing tenaga kerja sebesar Rp. 1.000.000,-. Usaha ini tidak menentukan sistem dasar besarnya gaji yang diterima masing-masing tenaga kerja, hanya berdasarkan kecukupan dari gaji yang diterima.

Menurut Fuad, dkk (2000: 103), bentuk-bentuk organisasi terbagi atas tiga macam, yaitu: (a) organisasi garis, garis bersama dari kekuasaan dan tanggung jawab bercabang pada setiap tingkat pimpinan, dari yang teratas sampai yang terbawah. (b) organisasi garis dan staf, atasan memiliki bawahan tertentu dan bawahan hanya menerima perintah dari seorang atasan. Kepada atasan tersebut bawahan harus bertanggung jawab atas pelaksanaan pekerjaannya. Dalam hal ini terdapat satu atau beberapa staf. Yang dimaksud staf disini adalah ahli dalam bidang tertentu yang bertugas memberi nasihat ataupun saran-saran yang sesuai dengan bidangnya kepada pimpinan dalam organisasi tersebut bilamana pimpinan mengalami kesulitan dalam menangani permasalahan dalam organisasi. (c) organisasi fungsional, organisasi ini didasarkan atas fungsi-fungsi yang ada dalam organisasi tersebut, seperti fungsi produksi, keuangan, personalia, administrasi, dan lain-lain. Dalam organisasi fungsional, seorang karyawan tidak bertanggung jawab kepada satu atasan saja.

Berdasarkan bentuk-bentuk organisasi di atas, struktur yang dijalankan oleh usaha Linduang Bulan adalah struktur organisasi garis, karena dalam usaha Linduang Bulan tugas-tugas perencanaan, pengendalian dan pengawasan berada satu tangan garis kewenangan langsung dari pimpinan usaha Linduang Bulan. Selain itu, produksi cokelat goreng menurun pada bulan November dari 3 bulan

sebelumnya disebabkan karena pemilik usaha banyak berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan yang diadakan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan. Ini menunjukkan bahwa usaha Linduang Bulan sangat bergantung pada pimpinan usaha. Struktur organisasi garis ini mempunyai kebaikan dan keburukan. Menurut Fuad, dkk (2000:104), struktur organisasi garis menggambarkan adanya kesatuan dalam pimpinan dan perintah, pengambilan keputusan lebih cepat, solidaritas karyawan yang tinggi dan biayanya rendah. Sedangkan keburukan dari organisasi garis ini adalah terlalu bergantung pada satu orang (pimpinan), sehingga jika pemilik tidak mampu, akan mempengaruhi kelangsungan hidup organisasi tersebut, adanya kecenderungan pimpinan untuk bertindak otokratis dan perkembangan kesempatan karyawan terbatas.

Waktu yang dibutuhkan untuk memproduksi cokelat goreng dibutuhkan \pm 2 jam. Apabila dikaitkan dengan jam kerja tenaga kerja dalam sehari (7 jam), maka usaha dapat memproduksi \pm 4x produksi cokelat goreng dan pada 1 bulan (25 hari), usaha dapat memproduksi 100 adonan cokelat goreng atau dapat menghasilkan 1300 bungkus cokelat goreng. Tetapi pada periode November ini, pemilik usaha hanya dapat memproduksi 508 bungkus, ini dikarenakan adanya kepentingan pribadi dan usaha sehingga periode ini pemilik usaha tidak dapat memaksimalkan produksi dan juga tidak adanya tenaga kerja yang membantu pemilik usaha dalam proses pencetakan dan penggorengan. Apabila pihak usaha menambah tenaga kerja, maka pada saat tenaga kerja melakukan kegiatan penggorengan dan pengemasan, pemilik usaha dapat melakukan pembagian kerja yaitu kegiatan pengemasan dan pengadonan sehingga dapat mengefisienkan waktu dalam proses produksi.

Seperti yang di lampirkan pada Lampiran 2, pada saat Bulan Juni dan Juli 2014, usaha Linduang Bulan memproduksi lebih dari 1300 dikarenakan permintaan yang sangat tinggi dan pada saat itu pemilik usaha dibantu oleh 1 tenaga kerja. Jika dilihat dari segi tempat usaha Linduang Bulan saat sekarang ini, usaha bisa menambah 1-3 tenaga kerja lagi untuk membantu pemilik usaha memproduksi cokelat goreng.

Jika dikaitkan dengan peluang pasar saat ini, potensi usaha ini sangat besar, ditunjukkan dengan adanya tawaran oleh 2 toko pengencer untuk

menawarkan kerjasama dengan permintaan yang tinggi dan sistem pembayaran secara tunai, tetapi pemilik usaha menunda tawaran tersebut sampai waktu yang belum ditentukan dikarenakan pada periode ini pemilik usaha tidak sanggup untuk memenuhi permintaan dari toko pengecer tersebut.

2. Peralatan dan Investasi

Selain tenaga kerja, komponen lain yang dibutuhkan dalam berproduksi adalah tersedianya tempat melakukan usaha, mesin dan peralatan-peralatan yang dilakukan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan ini diproduksi di sebuah rumah dimana rumah tersebut adalah rumah tempat tinggal dari Ibu Ira. Jenis investasi dan peralatan yang digunakan oleh usaha ini masih tergolong manual dan sederhana, ladalah sebagai berikut:

1. Kendaraan mobil, digunakan sebagai alat transportasi untuk membeli bahan baku dan memasarkan cokelat goreng.
2. Kompor, digunakan untuk proses penggorengan adonan cokelat goreng.
3. Kuali, digunakan untuk proses penggorengan cokelat goreng.
4. Sendok goreng, digunakan untuk mengaduk cokelat goreng saat penggorengan.
5. Peniris minyak, digunakan untuk meniriskan minyak cokelat goreng setelah digoreng.
6. Cetakan multimer, digunakan untuk mencetak adonan cokelat goreng.
7. Timbangan, digunakan untuk menimbang serundeng pisang yang akan dikemas serta menimbang bahan baku dan bahan penolong.
8. Baskom besar, digunakan untuk mengaduk adonan cokelat goreng
9. Baskom kecil, digunakan untuk memisahkan adonan cokelat goreng rasa lainnya.
10. Mesin *sealer*, digunakan untuk mengepres kemasan produk.
11. Peniris plastik, digunakan untuk menyaring santan.
12. Gelas takaran, digunakan untuk mengukur banyaknya air yang digunakan untuk adonan cokelat goreng.
13. Sendok makan, digunakan untuk mencampurkan tepung.
14. Handphone, digunakan sebagai sarana komunikasi.

Kemasan direkatkan dengan menggunakan alat *hand sealer*, hal ini dilakukan agar kualitas dan higienisasi coklat goreng tetap terjaga.

Menurut Kotler dan Gery (2008: 275), mengemas merupakan aktivitas merancang dan membuat wadah atau pembungkus untuk suatu produk. Fungsi primer dari kemasan adalah memberi tempat dan melindungi produk serta kemudahan. Pengemasan dapat memperlambat kerusakan produk, memperpanjang umur simpan, dan menjaga atau meningkatkan kualitas dan keamanan pangan, menjaga higienisasi produk seperti dari kontaminasi udara dari luar.

Label yang digunakan Linduang Bulan di cetak dengan bentuk lingkaran. Pada label tertera nama produk, nama usaha, nomor izin P-IRT, label halal, nomor sertifikasi halal dari MUI dan tanggal kadaluarsa. Label ini di cetak di tempat rental komputer, dikarenakan *printer* Ibu Ira mengalami kerusakan. Label berupa kertas stiker yang dapat dibeli di toko alat tulis (Lampiran 20).

Menurut Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 mengenai Pelabelan dan Iklan Pangan, suatu label usaha memiliki sekurang-kurangnya nama produk, daftar bahan yang digunakan / komposisi, berat bersih, nama & alamat yang memproduksi, keterangan halal & tanggal kadaluarsa, dan nomor P-IRT. Berdasarkan PP No. 69 tahun 1999 tersebut, masih ada beberapa hal penting yang seharusnya dicantumkan pada label usaha Linduang Bulan seperti, berat bersih dan komposisi dari produk coklat goreng.

2. Harga

Harga jual coklat goreng Linduang Bulan ditingkat pedagang pengecer ataupun konsumen akhir yang membeli langsung di tempat produksi yaitu sebesar Rp. 12.000,- untuk rasa original dan Rp. 13.000,- untuk rasa keju, kopi, salju dan rempah. Namun, untuk konsumen akhir yang membeli di pedagang pengecer mendapatkan harga yang berbeda sesuai harga yang telah ditentukan oleh pedagang pengecer (Lampiran 6).

Harga adalah satu-satunya elemen pemasaran yang menghasilkan pendapatan. Semua elemen lain mewakili biaya. Menurut Swastha dan Soekotjo (2007: 211) menyatakan bahwa harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya.

Banyak perusahaan yang tidak menentukan harga dengan baik. Kesalahan paling umum adalah penentuan harga yang terlalu memperhatikan biaya.

Menurut Swastha dan Ibnu (2007 : 211), ada beberapa pendekatan yang digunakan dalam penetapan harga jual, antara lain : (1) Pendekatan harga biaya *plus* (*cost plus pricing method*), ditentukan dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang dikehendaki pada unit tersebut (disebut *margin*), (2) Penetapan harga *mark-up* (*mark-up pricing method*), menentukan harga jualnya setelah menambah harga belum dengan sejumlah *mark-up*. *Mark-up* merupakan kelebihan harga jual di atas harga belinya. (3) Penetapan harga *break-even* (*break-even pricing*), didasarkan pada permintaan pasar dan masih mempertimbangkan biaya, (4) Penetapan harga dalam hubungannya dengan pasar, penjual atau perusahaan dapat menentukan harga sama dengan tingkat harga pasar agar dapat ikut bersaing, atau sapat juga ditentukan lebih tinggi atau lebih rendah dari tingkat harga dalam persaingan.

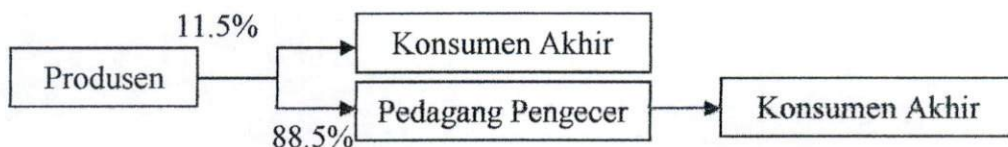
Berdasarkan hal diatas, usaha Linduang Bulan menggunakan dasar penetapan harga dengan harga biaya *plus*, dimana menentukan harga dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang dikehendaki. Pada penetapan harga cokelat goreng, pihak usaha hanya memperhitungkan pada pemakaian bahan produksi tanpa menghitung biaya tenaga kerja, biaya pemakaian listrik, biaya bahan bakar transportasi, biaya pemakaian pulsa.

3. Distribusi

Menurut Fuad dkk (2000:129), saluran distribusi adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan produk sampai ke konsumen atau berbagai aktivitas perusahaan yang mengupayakan agar produk sampai ke tangan konsumen. Kotler dan Armstrong (2008:363) menyatakan bahwa ada dua tingkatan perantara dalam saluran distribusi, yaitu : (1) saluran pemasaran langsung, yaitu saluran pemasaran yang tidak memiliki tingkatan perantara, (2) saluran pemasaran tidak langsung, yaitu saluran distribusi yang berisikan satu atau lebih tingkatan perantara.

Pemasaran produk yang dilakukan oleh usaha cokelat goreng ini yaitu dengan menggunakan saluran distribusi langsung dan distribusi tidak langsung.

Pada saluran pertama, konsumen langsung membeli coklat goreng di tempat produksi. Biasanya konsumen akhir pada saluran ini adalah konsumen yang berada di dekat lokasi produksi, konsumen yang membeli coklat goreng dalam jumlah banyak ataupun konsumen yang berasal dari luar Kota Padang. Pada saat penelitian, konsumen yang berasal dari luar Padang ini berasal dari Bukittinggi, Pariaman dan Pekanbaru dengan harga jual Rp. 12.000,- untuk rasa original dan Rp. 13.000,- untuk rasa keju, kopi, salju dan rempah. Pada saluran kedua, pemilik usaha akan mengantarkan produk coklat goreng ke pedagang pengecer yang berada di wilayah Kota Padang, kemudian pedagang pengecer yang akan menjualnya kepada konsumen akhir. Adapun persentase saluran distribusi pada usaha coklat goreng Linduang Bulan, yaitu 11.5% untuk saluran distribusi langsung dan 88.5% untuk saluran distribusi tidak langsung (Lampiran 7). Adapun saluran distribusi produk usaha ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Saluran Distribusi Usaha Linduang Bulan

Pada kegiatan pemasaran, pedagang pengecer mempunyai peranan yang penting karena berhubungan langsung dengan konsumen akhir. Menurut informasi yang diperoleh dari pemilik usaha, pemasaran produk lebih banyak disalurkan ke toko oleh-oleh daripada di minimarket dan toko kue. Hal ini disebabkan konsumen yang mendatangi toko oleh-oleh berasal dari luar Kota Padang, sehingga mereka banyak tertarik untuk membeli dan mencoba produk yang baru dan berinovasi.

Biasanya usaha ini mendistribusikan produk kepada pedagang pengecer yang telah menjadi pelanggan setidaknya 15 pengecer, 8 pengecer berupa toko oleh-oleh dan 7 pengecer berupa minimarket dan toko kue (Lampiran 7).

Sistem pembayaran yang dilakukan pemilik usaha dengan toko pengecer ada 2 tipe, yaitu secara tunai dan secara konsiyansi. Secara tunai, dimana pembayaran dilakukan setelah produk diterima oleh toko pengecer dan secara konsiyansi, dimana pembayaran dilakukan setelah produk telah habis diterjual

atau telah habis waktu perjanjian, sehingga dilakukan pembayaran oleh pihak toko pengecer lalu pemilik usaha memasok kembali produk cokelat goreng di toko pengecer tersebut.

Menurut Umar (1997 : 9) ada 3 subsistem utama dalam sistem distribusi, (1) berkaitan dengan pemenuhan pesanan pelanggan, (2) berkaitan dengan pengisian kembali persediaan dari pemasok, dan (3) berkaitan dengan pemeliharaan buku besar suatu usaha.

Dalam pemenuhan pesanan pelanggan, pemilik usaha melakukan perhitungan pemeriksaan kredit ketika toko pengecer meminta pemenuhan produk kembali, kemudian pemilik usaha menyiapkan produk cokelat goreng jika terdapat penambahan pesanan oleh toko pengecer tersebut atau pemilik usaha mengecek ke toko pengecer dan menawarkan penambahan produk jika pemilik usaha tidak sengaja melewati toko pengecer tersebut, sehingga pemilik usaha menambahkan piutang baru terhadap toko pengecer tersebut dengan membuat faktur. Pada akhirnya, pemilik usaha akan menyiapkan pesanan persediaan kembali sesuai waktu yang telah ditentukan oleh toko pengecer, toko pengecer melakukan permintaan dengan cara menghubungi pemilik usaha. Kemudian, pemilik usaha membuat catatan utang pada toko pengecer dengan sebuah faktur, dan menghapus utang yang telah dibayar dengan cara merobek faktur yang telah lunas dan di simpan dalam sebuah map.

4. Promosi

Promosi merupakan salah satu variabel *marketing mix* yang digunakan untuk mengadakan komunikasi dengan pasarnya. Promosi juga sering dikatakan sebagai proses berlanjut karena dapat menimbulkan rangkaian selanjutnya dari perusahaan. Promosi dipandang sebagai arus informasi atau persuasi satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran (Swastha dan Ibnu,2007:222).

Menurut Swastha dan Ibnu (2007:222), kegiatan yang ada dalam promosi ini pada umumnya ada empat, yaitu : a) *Periklanan*, adalah komunikasi non individual dengan sejumlah biaya melalui berbagai media yang dilakukan oleh perusahaan, lembaga non laba, serta individu-individu, b) *Personal selling*, adalah interaksi antar individu saling bertatap muka yang diajukan untuk menciptakan,

memperbaiki, menguasai atau mempertahankan hubungan pertukaran yang saling menguntungkan dengan pihak lain, c) Promosi penjualan, merupakan suatu kegiatan dalam promosi. Dalam promosi ini perusahaan menggunakan alat-alat seperti peragaan, pameran, demonstrasi, hadiah, contoh barang dan sebagainya, dan d) Publisitas, merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan melalui suatu media, namun informasi yang tercantum tidak berupa berita.

Promosi yang dilakukan oleh usaha Linduang Bulan yaitu menggunakan metode *personal selling*, promosi penjualan dan publisitas. Pada metode *personal selling* ini dilakukan oleh teman dan rekan Ibu Ira yang kemudian mengajak teman lainnya untuk membeli atau untuk dipasarkan kembali. Kemudian dengan metode periklanan, Ibu Ira diikutsertakan pada pameran dan bazar yang di adakan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan seperti, Bazar Sumbar Expo 2013, Pameran Hari Pangan 2013, Bazar Sumbar *Dragon Boat* 2014, dan Padang Fair 2014. Usaha Linduang Bulan juga diajak untuk bekerjasama pada situs *web* cipika.co.id. *Cipika store* merupakan suatu situs *web* yang menjual makanan khas setiap daerah di Indonesia. Kerjasama ini terjadi pada awal bulan November 2014.

E. Aspek Keuangan

1. Sumber Modal

Kondisi keuangan sangat perlu diperhatikan oleh perusahaan terutama ketersediaan modal. Sumber permodalan Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan berasal dari pemilik usaha sendiri. Modal awal usaha ini adalah sekitar Rp. 2.500.000,-. Modal awal usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan digunakan untuk pembelian peralatan dan bahan yang dibutuhkan oleh usaha saat pertama kali dalam kegiatan produksi.

2. Pengelolaan Keuangan

Banyak usaha kecil yang tidak biasa membuat catatan kegiatan yang terjadi dalam usahanya dan hanya mengandalkan daya ingat dan perkiraan saja. Begitu juga dengan usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan yang hanya melakukan pencatatan sederhana sebatas pencatatan penerimaan usaha, pesanan

dan penjualan. Hal ini tentu saja belum sesuai dengan kaidah pencatatan secara teoritis mengenai laporan keuangan.

Pencatatan transaksi dibuat pada satu buku yang khusus memuat mengenai segala jenis kegiatan pemesanan dan produksi walaupun masih dibuat dengan sangat sederhana. Cara pencatatan seperti ini akan menyulitkan Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan ini dimasa yang akan datang, karena sebaiknya dilakukan pemisahan antara pengeluaran dan pemasukan dalam usaha.

Untuk saat ini, usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan hanya memiliki satu buku untuk pencatatan pesanan dan nota penjualan barang yang digunakan untuk pedagang pengecer. Biasanya yang melakukan pencatatan keuangan ini adalah pimpinan usaha. Akan tetapi, tidak semua kegiatan transaksi usaha dicatat dalam buku tersebut.

Menurut Subanar (1994: 70), administrasi pembukuan usaha kecil memerlukan minimal tiga jenis buku pencatatan meliputi: (1) buku harian yaitu buku mengenai catatan semua transaksi dan kegiatan yang terjadi selama periode operasi, (2) buku jurnal yaitu buku catatan setiap penerimaan dan pengeluaran keuangan sehari-hari sehubungan dengan kegiatan yang dilakukan usaha kecil, (3) buku besar yaitu buku catatan terperinci mengenai masing-masing pos biaya dan pendapatan. Buku besar ini merupakan ikhtisar atau pengelompokkan dari masing-masing pos penerimaan dan pengeluaran.

Selanjutnya usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan ini perlu melakukan pencatatan dan pembukuan minimal melakukan pencatatan menggunakan buku harian yang mencatat semua transaksi dan kegiatan serta buku jurnal untuk mencatat setiap penerimaan dan pengeluaran. Dengan dilakukan dua sistem pencatatan ini diharapkan dapat membantu pengambilan keputusan dalam pengembangan usaha serta lebih memudahkan dalam mengelola keuangan usaha.

Pengendalian keuangan dapat menjadi salah satu faktor pendukung suatu usaha untuk tetap bertahan maupun untuk dapat berkembang. Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan ini merupakan salah satu usaha yang belum menerapkan sistem pengelolaan keuangan yang baik, sehingga tidak mengetahui secara pasti apakah usahanya telah melewati titik impas atau sudah mendapatkan banyak keuntungan.

F. Analisis Keuntungan dan Titik Impas

1. Pendapatan Penjualan (Penerimaan)

Pendapatan penjualan adalah nilai rupiah yang diperoleh oleh pihak usaha dari hasil penjualan produknya. Besarnya pendapatan dapat diperoleh dengan mengalikan jumlah produk yang terjual dengan harga produk. Besar pendapatan yang diterima oleh usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel3. Pendapatan PenjualanUsaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014

Kemasan							
Minggu	Original			Salju, Keju, & Rempah			Total Pendapatan Penjualan (Rp)
	Bungkus/ 190 Gr	Kg	Pendapatan Penjualan (Rp)	Bungkus/ 190 Gr	Kg	Pendapatan Penjualan (Rp)	
1	69	13.1	828.000,00	88	16.7	1.144.000,00	1.972.000,00
2	21	3.99	252.000,00	59	11.2	767.000,00	1.019.000,00
3	70	13.3	840.000,00	14	2.66	182.000,00	1.022.000,00
4	109	20.7	1.308.000,00	55	10.5	715.000,00	2.023.000,00
Total	269	51.09	3.228.000,00	216	41.06	2.808.000,00	6.036.000,00

Pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa pendapatan penjualan yang dihasilkan pada Bulan November 2014 adalah sebesar Rp. 6.036.000,00 untuk 485 bungkus cokelat goreng semua varian rasa. Pendapatan terbanyak diperoleh usaha pada minggu ke-4 yaitu sebesar Rp. 2.023.000,00 dan pendapatan terkecil diperoleh pada minggu ke-2 sebesar Rp. 1.019.000,00.

Adapun fluktuasi pada pendapatan yang diperoleh oleh usaha ini terjadi karena adanya fluktuasi permintaan pada produk cokelat goreng Linduang Bulan. Untuk rincian lebih jelas untuk pendapatan penjualan periode penelitian yaitu pada Bulan November2014 dapat dilihat pada Lampiran9.

2. Biaya

Konsep biaya diperlukan untuk mengembangkan data biaya yang dapat membantu manajemen usaha dalam mencapai tujuannya. Konsep biaya pada usaha Linduang Bulan dapat digolongkan pada perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, meliputi biaya variabel dan biaya tetap.

Untuk kepentingan penelitian maka semua biaya akan dimasukkan ke dalam komponen biaya :

a. Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya variabel pada usaha cokelat goreng Linduang Bulan meliputi biaya bahan baku, biaya overhead pabrik variabel dan biaya pemasaran variabel.

i. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku langsung adalah semua biaya bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan cokelat goreng adalah tepung cokelat, tepung beras dan tepung ketan. Harga beli tepung beras adalah Rp. 6.500,-/0,5Kg, tepung ketan adalah Rp. 7.000/0,5 Kg dan tepung cokelat adalah Rp. 40.000,-/Kg.

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Tepung Coklat, Tepung Beras dan Tepung Ketan Produksi Cokelat Goreng Original Usaha Linduang Periode November 2014

Minggu	Jumlah (Kg)	Tepung Cokelat (Rp)	Jumlah (Kg)	Tepung Beras (Rp)	Jumlah (Kg)	Tepung Ketan (Rp)
1	1,05	42.000,00	3,5	45.500,00	3,5	49.000,00
2	0,3	12.000,00	1	13.000,00	1	14.000,00
3	0,6	24.000,00	2	26.000,00	2	28.000,00
4	1,8	72.000,00	6	78.000,00	6	84.000,00
Total	3,75	150.000,00	12,5	162.500,00	12,5	175.000,00

Dari Tabel 4 dapat dilihat bahwa total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh pihak usaha Linduang Bulan dalam pembuatan cokelat goreng original periode November 2014 sebesar Rp. 487.500,- untuk memproduksi 282 bungkus cokelat goreng original (Lampiran 10). Biaya yang dikeluarkan setiap minggunya berfluktuasi tergantung volume produk yang diproduksi. Komponen biaya bahan baku yang paling banyak adalah biaya tepung ketan yaitu sebesar Rp. 175.000,-, hal ini disebabkan volume penggunaan dan biaya tepung ketan lebih banyak dibandingkan dengan penggunaan tepung cokelat.

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Tepung Cokelat, Tepung Beras dan Tepung Ketan Produksi Cokelat Goreng Goreng Salju, Rempah dan Keju Usaha Linduang Bulan Periode November 2014

Minggu	Salju		Keju			Rempah			
	Tepung Cokelat (Rp)	Tepung Beras (Rp)	Tepung Ketan (Rp)	Tepung Cokelat (Rp)	Tepung Beras (Rp)	Tepung Ketan (Rp)	Tepung Cokelat (Rp)	Tepung Beras (Rp)	Tepung Ketan (Rp)
1	36.000	39.000	42.000				10.000	13.000	14.000
2	18.000	19.500	21.000						
3	18.000	19.500	21.000						
4	6.000	6.500	7.000	5.000	7.000	6.500			
Total	78.000	84.500	91.000	5.000	7.000	6.500	10.000	13.000	14.000

Begitu juga dengan Tabel 5, volume penggunaan bahan baku sesuai dengan permintaan variasi rasa dari produk cokelat goreng. Pada Minggu ke- 1, 2 dan 3, produk cokelat goreng keju tidak mengeluarkan biaya bahan baku dikarenakan tidak adanya permintaan dari produk tersebut, begitu juga dengan produk cokelat goreng rempah pada Minggu ke- 2, 3 dan 4. Biaya bahan baku tepung ketan merupakan biaya yang paling banyak dikeluarkan dibanding dengan biaya tepung cokelat dan biaya tepung beras yaitu sebesar Rp. 91.000,- untuk produk cokelat goreng salju. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 309.000,- untuk memproduksi 226 bungkus cokelat goreng salju, keju, dan rempah.

ii. Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya *Overhead* pabrik merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk memproduksi cokelat goreng. Biaya overhead pabrik dapat dibagi dua, yaitu biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap. Biaya overhead pabrik variabel, hubungannya dengan produk dimana jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan produksi. Biaya overhead pabrik variabel yang dikeluarkan pada usaha Linduang Bulan terdiri dari biaya bahan penolong, biaya listrik, biaya kemasan, biaya label, biaya gas, dan biaya kertas roti.

Biaya bahan penolong yaitu bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakaiannya relatif lebih kecil dan biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai (Mulyadi, 2009:193), yang diperlukan

untuk menjadi bahan tambahan dalam memproduksi coklat goreng tersebut. Rincian biaya bahan penolong dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Biaya Bahan Penolong Coklat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014

No.	Bahan Penolong	Total Pengeluaran (Rp)				Total Biaya (Rp)
		Original	Salju	Rempah	Keju	
1	Telur	82.500,00	42.900,00	6.600,00	3.300,00	135.300,00
2	Gula	82.500,00	32.500,00	5.000,00	1.250,00	121.250,00
3	Santan	50.000,00	26.000,00	4.000,00	2.000,00	82.000,00
4	Gula Halus		39.000,00			39.000,00
5	Rempah			2.000,00		2.000,00
6	Keju				9.000,00	9.000,00
8	Garam	4.125,00	2.145,00	330,00	165,00	6.765,00
9	Minyak Goreng	327.500,00	170.300,00	26.200,00	13.100,00	537.100,00
	Total	546,625.00	312,845.00	44,130.00	28,815.00	932,415.00

Dari Tabel 6 diatas dapat dilihat bahwa total biaya bahan penolong sebesar Rp. 932.415,- untuk memproduksi 508 bungkus coklat goreng semua varian rasa, dimana biaya bahan penolong terbesar yang dikeluarkan oleh pemilik usaha adalah telur sebesar Rp. 135.300,-. Untuk rincian harga per minggu untuk masing-masing bahan penolong dapat dilihat pada Lampiran 11.

Bahan bakar yang digunakan untuk memproduksi coklat goreng yaitu biaya pemakaian gas. Biaya yang dikeluarkan pada pemakaian gas untuk memproduksi 508 bungkus coklat goreng pada periode November 2014 yaitu Rp. 47.600,-, dimana pemakaian gas dalam 1 tabung (3Kg) di asumsikan dapat digunakan untuk 15x produksi coklat goreng, sehingga untuk periode November 2014 diperkirakan menggunakan 2,8 tabung (8,4 Kg).

Pada Usaha Linduang Bulan, biaya pemakaian listrik usaha terdiri dari penggunaan mesin *sealer* dan pemakaian lampu dimana masing-masing memiliki daya 250 watt dan 19 watt. Lama pemakaian mesin *sealer* ± 1 menit untuk tiap produksi jika berproduksi berupa 1 adonan, maka lama pemakaian mesin *sealer* selama bulan November 2014 adalah 0.55 jam dan pemakaian lampu untuk usaha sebanyak 56 jam. Pemilik usaha menggunakan listrik dengan daya 900 Va dengan tarif listrik per kWh = Rp.445,- (di atas 20 kWh s/d 60 kWh) dan Rp. 495,- (di atas 60 kWh). Total biaya listrik yang dikeluarkan oleh usaha periode November

2014 adalah Rp. 541.54,- dengan biaya abodemen sebesar Rp. 4.400,-. Rincian dapat dilihat pada Lampiran 12.

Selain biaya pemakaian listirk, komponen biaya *overhead* pabrik variabel lainnya adalah biaya kemasan, label dan plastik. Usaha Linduang Bulan menggunakan kemasan plastik bening dengan ukuran 17 x 20 cm untuk mengemas produk coklat goreng. Harga kemasan Rp 33.000,-/kg dengan jumlah \pm 97 lembar. Dan untuk label menggunakan kertas stiker yang mana harga satu packnya Rp 25.000,- dengan isi 20 lembar, dimana 1 kertas stiker bisa digunakan untuk 6 bungkus label. Upah untuk mencetak label di tempat rental komputer dengan harga Rp.2000/ lembar.

Tabel 7. Biaya Pemakaian Kemasan, Biaya Label dan Upah Cetak Label Usaha Linduang Bulan Periode November 2014

Minggu	Biaya Kemasan (Rp)	Biaya Label (Rp)	Upah Cetak Label (Rp)
1	60.860,00	37.500,00	60.000,00
2	21.760,00	13.750,00	22.000,00
3	31.960,00	18.750,00	30.000,00
4	58.140,00	35.000,00	56.000,00
Total	172.720,00	105.000,00	168.000,00

Dari tabel 7, dapat dilihat ada perbedaan biaya kemasan, biaya label dan biaya cetak label yang dikeluarkan usaha coklat goreng Linduang Bulan dari minggu ke-minggu pada periode produksi November 2014. Jumlah biaya yang berbeda ini karena volume produksi Usaha Linduang Bulan yang berfluktuasi setiap minggunya sehingga jumlah penggunaan kemasan dan label mengikuti banyak jumlah produksi. Total biaya yang dikeluarkan untuk kemasan, label dan upah cetak label pada periode produksi November 2014 adalah sebesar Rp. 172.720,- dan Rp. 273.000,-. Rincian dapat dilihat pada Lampiran 13.

Sedangkan pemakaian plastik ukuran besar dan sedang untuk membungkus coklat goreng dalam pembelian besar dan kecil menggunakan plastik berukuran 100 cm x 50 cm dan dengan harga Rp 2.000/ lembar dan Rp. 800/ lembar.

Tabel 8. Biaya Pemakaian Kantong Plastik Ukuran Besar dan Sedang Periode November 2014

Minggu	Ukuran sedang (Rp)	Ukuran besar (Rp)
1	1.750,00	8.000,00
2	1.000,00	7.000,00
3	750,00	3.000,00
4	2.000,00	15.000,00
Total	5.500,00	33.000,00

Dari Tabel 8, dapat dilihat ada perbedaan biaya pemakaian kantong plastik yang dikeluarkan usaha cokelat goreng Linduang Bulan dari minggu ke-minggu pada periode November 2014. Jumlah biaya yang berbeda ini karena volume penjualan cokelat goreng Linduang Bulan yang berfluktuasi setiap minggunya sehingga jumlah penggunaan kantong plastik mengikuti volume penjualan. Total biaya yang dikeluarkan untuk pemakaian kantong plastik pada periode November 2014 adalah Rp. 38.500,-. Rincian dapat dilihat pada lampiran 13.

Komponen biaya *overhead* pabrik berikutnya adalah biaya kertas roti. Kertas roti digunakan oleh usaha sebagai alas dalam proses pendinginan produk setelah produk di tiriskan, sehingga cokelat goreng tidak terlalu banyak mengandung minyak karena telah di serap oleh kertas roti. Pada Periode November 2014, kertas roti yang digunakan adalah sebanyak 5 lembar dengan ukuran 100 cm x 100 cm dengan harga Rp. 2500,-/lembar. Total biaya yang dikeluarkan untuk kertas roti yaitu Rp. 12.500,-

iii. Biaya Pemasaran Variabel

Biaya pemasaran variabel adalah biaya yang dikeluarkan untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk yang jumlahnya berubah sesuai volume produksi. Dalam kegiatan ini biaya yang dikeluarkan adalah biaya pemakaian pulsa dan biaya bahan bakar.

Pada usaha Linduang Bulan, biaya komunikasi yang dikeluarkan pemilik usaha, beliau mengatakan pengisian pulsa pada bulan November sebanyak Rp. 150.000,- dengan harga beli sebesar Rp. 149.000,-. Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha, pemakaian biaya komunikasi dapat diasumsikan dengan persentase pemakaian untuk usaha \pm 80%, jadi biaya komunikasi yang dikeluarkan untuk kepentingan usaha sebesar Rp 119.200,-.

Komponen biaya *overhead* pabrik variabel berikutnya adalah biaya bahan bakar berupa biaya bensin mobil. Bahan bakar bensin digunakan untuk mobil sebagai kendaraan dalam mendistribusikan produk coklat goreng. Pengisian bensin mobil pada bulan November dilakukan dalam 4 hari sekali sekitar 6 L dalam sekali pengisian. Untuk pemakaian bensin ini diasumsikan berdasarkan jarak yang ditempuh untuk pemakaian usaha dibandingkan dengan jarak yang ditempuh untuk keperluan pribadi yaitu sebesar 80%. Untuk jumlah pemakaian bensin selama periode bulan November 2014 adalah sebesar Rp. 366.000,-, dimana persentase pemakaian untuk kepentingan usaha sebesar Rp. 292.400,- (Lampiran 14).

Tabel 9. Total Biaya Variabel Produksi Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014

No	Komponen	Biaya (Rp)	%
1	Biaya Bahan Baku	796.500,00	30
2	BOP Variabel	1.477.276,54	55
3	Biaya Pemasaran	411.600.00	15
Total Biaya Variabel		2.685.376,54	100

Dari Tabel 9 memperlihatkan persentase dari masing-masing biaya variabel yang berpengaruh terhadap total biaya variabel. BOP variabel merupakan komponen biaya terbesar dari keseluruhan biaya variabel yang dikeluarkan oleh Usaha Linduang Bulan dengan persentase 55%. Tingginya persentase BOP variabel disebabkan oleh besarnya biaya pemakaian bahan penolong yaitu sebesar Rp. 932.415,-.

b. Biaya Tetap

i. Biaya *Overhead* pabrik tetap

Biaya *overhead* pabrik tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dan tidak dipengaruhi oleh volume kegiatan produksi. Pada Usaha Linduang Bulan terdiri dari biaya penyusutan alat produksi dan kendaraan, biaya sewa bangunan dan biaya pemeliharaan kendaraan. Biaya penyusutan alat merupakan salah satu biaya overhead tetap, maka dari itu harus terlebih dahulu mencari berapa biaya penyusutan dari aktiva tetap dengan menggunakan metode garis lurus. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada saat penelitian diperoleh

informasi bahwa nilai sisa alat yang digunakan pada akhir umur ekonomis diperkirakan sebesar 0% hingga 10 % dari harga beli.

Nilai sisa merupakan taksiran harga pasar aktiva tetap pada akhir masa manfaat, dimana tidak terdapat sebuah aturan yang pasti dan tepat untuk memperkirakan jangka waktu kegunaan dan nilai sisa sebuah harta tetap. Metode yang digunakan dalam perhitungan penyusutan adalah metode garis lurus dan metode jumlah unit produksi. Pada usaha Linduang Bulan, penurunan beban penyusutan yang dihitung dengan metode saldo menurun berganda yaitu kendaraan, mesin *sealer* dan alat cetakan *multimaker*. Total biaya penyusutan yang dikeluarkan oleh usaha cokelat goreng Linduang Bulan periode November 2014 yaitu sebesar Rp. 163.960,-, untuk rincian dari jenis-jenis investasi dan peralatannya dapat dilihat pada lampiran 8.

Biaya sewa bangunan merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pihak usaha untuk memproduksi cokelat goreng Linduang Bulan. Harga sewa bangunan untuk tempat produksi usaha cokelat goreng Linduang Bulan yaitu Rp. 8.000.000,-/tahun. Jadi biaya yang harus dikeluarkan pihak usaha cokelat goreng Linduang Bulan periode November 2014 yaitu Rp. 667.000,-.

Biaya pajak dan pemeliharaan kendaraan merupakan biaya yang juga diperhitungkan oleh pihak usaha, biaya pemeliharaan kendaraan yaitu biaya untuk *service* mobil yang dikeluarkan setiap tiga bulan sekali dengan biaya yang dikeluarkan pemilik adalah sebesar Rp. 280.000,- dan yang hanya dibebankan biaya untuk usaha per-tahunnya adalah Rp. 224.000,- dimana biaya per bulan Rp. 18.667,- dengan persentase pemakaian usaha sebesar 80%. Begitu juga dengan pajak kendaraan, biaya yang di bebaskan per-tahunnya sebesar Rp. 425.000,- dan yang hanya dibebankan adalah Rp. 340.000,- dimana biaya per bulan Rp. 28.334,- dengan persentase pemakaian usaha sebesar 80%. Untuk rincian dapat dilihat pada Lampiran 15.

ii. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung yaitu biaya tenaga kerja yang langsung bekerja dibagian proses produksi dan pemasaran yang dihitung dalam 1 bulan. Pada usaha Linduang Bulan, biaya tenaga kerja langsung yang dibayarkan pada periode November 2014 adalah sebesar Rp. 1.000.000,-.

Menurut Surat Kepentingan (SK) No. 562-846-2013 tentang Upah Minimum Provinsi (UMP) tahun 2014, UMP Sumatera Barat sebesar Rp. 1.490.000/bulan untuk waktu 7 jam sehari dan 35 jam seminggu. Bila dibandingkan dengan biaya tenaga kerja langsung, usaha ini masih berada di bawah upah minimum provinsi yang telah ditetapkan. Hal ini dikarenakan produksi dari cokelat goreng tidak memproduksi pada setiap harinya, dan juga tidak memakan waktu selama 7 jam untuk memproduksi cokelat goreng dalam 1 hari.

iii. Biaya Administrasi dan Umum

Biaya administrasi dan umum yang dikeluarkan usaha cokelat goreng Linduang Bulan yaitu biaya gaji dari pemilik usaha. Biaya gaji yang dikeluarkan usaha terdiri dari gaji pimpinan yang besarnya adalah Rp 1.000.000,-. Sama halnya dengan biaya tenaga kerja langsung, gaji pemilik usaha jauh di batas minimum UMP Sumatera Barat. Besarnya gaji pimpinan ditentukan oleh kebijaksanaan pimpinan sendiri.

Tabel 10. Total Biaya Tetap Usaha Linduang Bulan Pada Periode November 2014

No	Komponen	Biaya (Rp)	%
1	BOP Tetap	877.961,00	31
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.000.000,00	35
3	Biaya Adm dan Umum	1.000.000,00	35
Total Biaya Tetap		2.877.961,00	100

Dari Tabel 8 dapat dilihat persentase dari masing-masing biaya tetap yang mempengaruhi total biaya tetap. Biaya tenaga kerja langsung dan biaya administrasi dan umum memiliki persentase tertinggi yaitu 35%. Besarnya persentase ini dipengaruhi oleh biaya tenaga kerja dan gaji pemilik usaha yang jumlahnya sama. Sedangkan untuk urutan persentase terendah yaitu biaya BOP tetap sebesar 31% persentase ini dipengaruhi oleh biaya penyusutan, biaya sewa bangunan, biaya pajak dan pemeliharaan kendaraan.

c. Biaya Bersama

Biaya bersama merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang menghasilkan dua atau lebih produk / jenis barang dengan menggunakan fasilitas

yang sama. Biaya bersama Usaha Linduang Bulan adalah biaya yang dikeluarkan oleh pihak usaha untuk menghasilkan cokelat goreng orginal dengan cokelat goreng salju, rempah dan keju. Biaya bersama meliputi biaya variabel bersama dan biaya tetap bersama. Biaya variabel bersama terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya bahan bakar gas, biaya pemakaian listrik, biaya kemasan & label, biaya pemakaian kantong plastik, biaya pemakaian kertas roti, biaya pemakaian pulsa dan biaya bahan bakar kendaraan. Sedangkan biaya tetap bersama adalah biaya penyusutan alat dan kendaraan, biaya sewa bangunan, biaya pemeliharaan & pajak kendaraan, biaya tenaga kerja langsung dan biaya adm & umum. Perhitungan biaya bersama pada Usaha Linduang Bulan selengkapnya dapat dilihat pada Lampiran 16.

d. Keuntungan

Laba bersih dapat dihitung dari seluruh pendapatan penjualan dikurangi dengan seluruh biaya, untuk pendapatan penjualan biaya dihitung melalui pendekatan perhitungan biaya perbungkus (Lampiran 17). Penghasilan yang dimaksud adalah penjualan dari produk dan biaya adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan penjualan suatu usaha yang meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Keuntungan yang diperoleh dari penjualan 485 bungkus cokelat goreng usaha Linduang Bulan selama periode November 2014 dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Laporan Laba/Rugi Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014

	Cokelat Goreng Original (Rp)	Cokelat Goreng Salju, Keju & Rempah (Rp)	Total (Rp)
Pendapatan Penjualan	3.228.000,00	2.808.000,00	6.036.000,00
Biaya Variabel			
Biaya Bahan Baku	422.109,42	338.271,12	760.438,30
Biaya <i>Overhead</i> Variabel			
Biaya Bahan Penolong	494.139,55	395.990,64	890.199,03
Biaya Bahan Bakar Gas	25.224,13	20.215,44	45.444,80
Biaya Pemakaian Listrik	285,14	228,96	518,95
Biaya Pemakaian Kemasan	91.532,63	73.353,60	164.900,61
Biaya Label & Upah Cetak	144.676,27	115.942,32	260.639,65
Biaya Pemakaian Kantong Plastik	20.480,96	16.351,20	36.757,09
Biaya Pemakaian Kertas Roti	6.622,48	5.309,28	11.933,16
Biaya Pemasaran Tetap			
Biaya Pemakaian Pulsa	63.169,27	50.623,92	113.804,76
Biaya Pemakaian Bahan Bakar Kendaraan	154.957,45	124.180,56	279.161,27
Total Biaya Variabel	1.423.131,05	1.140.467,04	2.563.798,42
Laba Kontribusi	1.804.868,95	1.667.532,96	3.472.201,58
Biaya Tetap			
Biaya <i>Overhead</i> Tetap			
Biaya Abodemen Listrik	24,42	19,58	44,00
Biaya Penyusutan Alat & Kendaraan	90.997,80	72.962,20	163.960,00
Biaya Sewa Bangunan	370.185,00	296.815,00	667.000,00
Biaya Pajak Kendaraan	15.725,37	12.608,63	28.334,00
Biaya Pemeliharaan Kendaraan	10.360,19	8.306,81	18.667,00
Biaya Tenaga Kerja langsung	555.000,00	445.000,00	1.000.000,00
Biaya Administrasi & Umum	555.000,00	445.000,00	1.000.000,00
Total Biaya Tetap	1.597.292,00	1.280.712,00	2.878.005,00
Laba Bersih	207.576,17	386.820,74	594.396,92
% Keuntungan	6.4%	13.77%	9.8%

Dari Tabel 11 dapat dilihat bahwa keuntungan / laba bersih pendapatan penjualan 485 bungkus cokelat goreng yang didapat oleh usaha cokelat goreng Linduang Bulan secara keseluruhan pada periode November 2014 adalah sebesar Rp. 594.396,92,- dengan total penerimaan sebesar Rp. 6.036.000,00,- dan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 5.441.803,42,-.

Menurut Subanar (1994), usaha kecil biasanya mengharapkan keuntungan sebesar 10-15%. Ini berarti Usaha Linduang Bulan memperoleh keuntungan yang cukup besar terhadap produk cokelat goreng keju, salju dan rempah dimana pada periode November 2014 persentase keuntungan yang diperoleh yaitu 13,77% dengan volume penjualan yaitu 216 bungkus, dan persentase keuntungan yang sangat kecil untuk cokelat goreng original yaitu 6,4% dengan volume penjualan

yaitu 269 bungkus. Jika dilihat, volume penjualan coklat goreng original dengan coklat goreng keju, salju dan rempah tidak begitu jauh, hanya berselisih 53 bungkus, dan persentase laba bersih yang diperoleh coklat goreng salju, keju dan rempah sangat tinggi dibanding coklat goreng original. Faktor persentase keuntungan yang cukup berbeda ini dipengaruhi oleh harga beli per-bungkusnya dimana coklat goreng original di jual dengan harga Rp. 12,000,- dan untuk coklat goreng salju, keju dan rempah di jual dengan harga Rp. 13,000,-.

Dengan demikian, meskipun usaha coklat goreng Linduang Bulan menghadapi berbagai keterbatasan seperti keterbatasan tenaga kerja yang hanya dilakukan oleh seorang tenaga kerja dalam keluarga dan belum memiliki pencatatan laporan keuangan yang sempurna namun berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha coklat goreng Linduang Bulan telah memperoleh keuntungan yang cukup dari menjalankan usahanya (9,8%). Walau usaha Linduang Bulan memproduksi coklat goreng dengan ber-fluktuasi di setiap minggunya, usaha ini memperoleh keuntungan yang cukup besar dan usaha ini cukup potensial untuk dikembangkan sehingga usaha dapat memaksimalkan keuntungan usahanya. Keuntungan ini digunakan oleh pemilik usaha sebagai modal untuk melakukan proses kegiatan usaha selanjutnya dan untuk menunjang perekonomian keluarga. Untuk melihat rincian keuntungan yang diperoleh usaha coklat goreng Linduang Bulan pada periode November 2014 dapat dilihat pada lampiran 9.

Sistem pembayaran dalam transaksi jual beli di usaha coklat goreng Linduang Bulan ini mempunyai 2 sistem, yaitu tunai dan konsiyansi. Sehingga pendapatan penjualan secara tunai pada periode November 2014 yaitu sebesar Rp. 2.854.000,- dan secara konsiyansi yaitu Rp. 3.182.000,-, atau dapat dilihat pada lampiran 7.

3. Analisis Titik Impas/ *Break Even Point* (BEP)

Dalam memproduksi suatu produk, tidak hanya aspek kualitas saja yang perlu diperhatikan, tetapi perlu juga dicermati tentang aspek biaya, volume, laba, serta aspek kuantitas dari produk yang akan diproduksi. Alat analisa yang

digunakan untuk menyusun perencanaan produksi menyangkut aspek kuantitas dinamakan *Break Even Analysis* (Subanar, 1994 : 93).

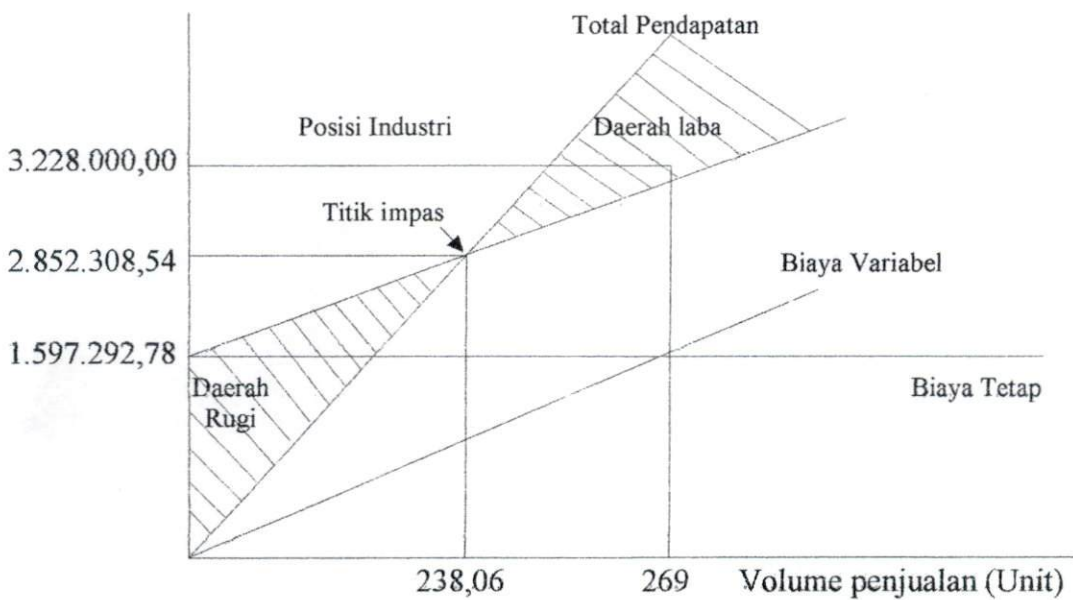
Unsur-unsur yang dibutuhkan dalam perhitungan titik impas adalah total biaya tetap, total biaya variabel, biaya variabel per unit, volume penjualan, dan harga jual. Titik impas dalam kuantitas dan impas dalam penjualan dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 12. Titik Impas Pada Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014

Keterangan	Cokelat Goreng Original	Cokelat goreng Salju, Rempah dan keju	Gabungan 4 Jenis Produk
Total biaya tetap (Rp)	1.597.292,78	1.280.712,22	2.878.005,00
Total biaya variabel (Rp)	1.423.131,05	1.140.467,04	2.563.798,42
Biaya variabel/bungkus (Rp)	5.290,45	5.279,94	5.286,18
Harga jual rata-rata/bungkus (Rp)	12.000,00	13.000,00	12.445,4
Volume penjualan (bungkus)	269	216	485
Impas kuantitas (bungkus)	238,06	165,90	402
Impas penjualan (Rp)	2.852.308,54	2.134.520,37	5.049.131,58

Berdasarkan Tabel 12, impas kuantitas yang diperoleh untuk cokelat goreng original yaitu 238,06 bungkus dengan impas penjualan sebesar Rp. 2.852.308,54,-/Bulan. Maka berdasarkan perhitungan titik impas, usaha cokelat goreng Linduang Bulan tidak akan memperoleh laba dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat produksi 238,06 bungkus dengan nilai penjualan sebesar Rp. 2.852.308,54,-. Adapun rincian perhitungan titik impas pada Lampiran 18.

Pendapatan dan Biaya (Rp)



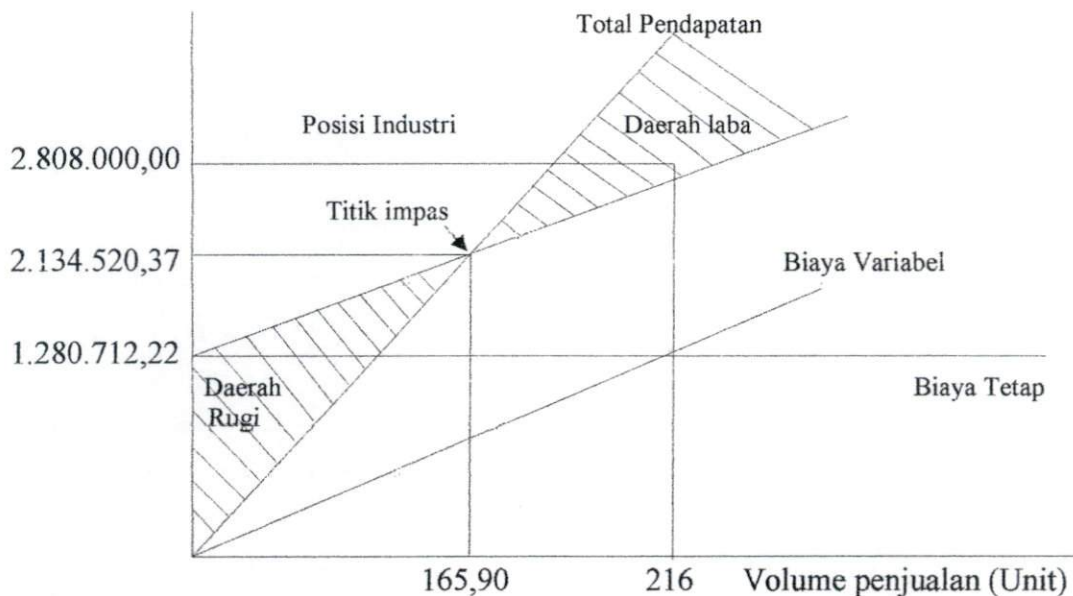
Gambar 4. Grafik Titik Impas Cokelat Goreng Original Usaha Linduang Bulan Periode November 2014

Berdasarkan Gambar 4, dapat diketahui titik impas penjualan dan kuantitas Usaha Linduang Bulan. Pada daerah asiran kanan atas, adalah daerah laba / keuntungan usaha. Jadi, usaha linduang bulan harus berproduksi dan memperoleh nilai pendapatan penjualan di daerah asiran kanan atas. Pada daerah asiran kiri bawah, adalah daerah rugi, jadi usaha Linduang Bulan harus menghindari produksi dan memperoleh nilai pendapatan penjualan di daerah tersebut. Untuk mendapatkan keuntungan, usaha Linduang Bulan harus menjual produk cokelat goreng original lebih besar dari impas kuantitas yaitu di atas 238,06 bungkus/bulan, sehingga penjualan yang diperoleh lebih besar dari impas penjualan. Persentase titik impas yang didapatkan bila dibandingkan dengan posisi industri periode ini yaitu 11,5%

Untuk cokelat goreng salju, keju dan rempah yang berdasarkan Tabel 10, impas kuantitas yang diperoleh untuk yaitu 165,90 bungkus dengan impas penjualan sebesar Rp. 2.134.520,37,-/Bulan. Maka berdasarkan perhitungan titik impas, usaha cokelat goreng Linduang Bulan tidak akan memperoleh laba dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat produksi 165,90 bungkus dengan

nilai penjualan sebesar Rp. 2.134.520,37,-. Adapun rincian perhitungan titik impas pada Lampiran 18.

Pendapatan dan Biaya (Rp)



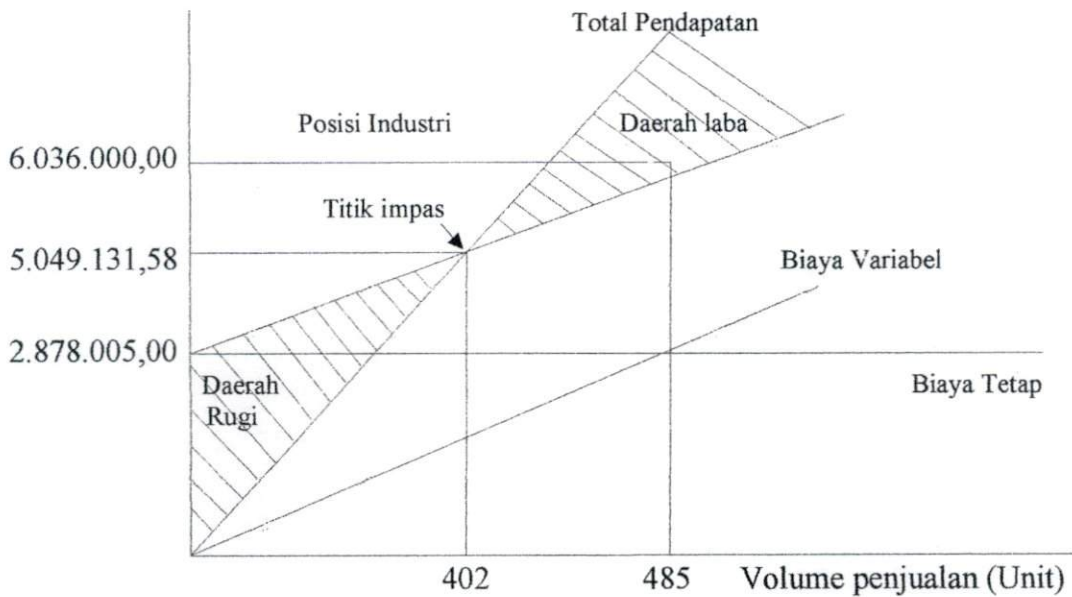
Gambar 5. Grafik Titik Impas Cokelat Goreng Salju, Rempah dan Keju Usaha Linduang Bulan Periode November 2014.

Berdasarkan Gambar 5, dapat diketahui titik impas penjualan dan kuantitas Usaha Linduang Bulan. Untuk mendapatkan keuntungan, usaha Linduang Bulan harus menjual produk cokelat goreng original lebih besar dari impas kuantitas yaitu di atas 165,90 bungkus/bulan, sehingga penjualan yang diperoleh lebih besar dari impas penjualan. Persentase titik impas yang didapatkan bila dibandingkan dengan posisi industri periode ini yaitu 38,3%. Pada volume penjualan grafik titik impas ini dalam penjualan cokelat goreng di dominasi cokelat salju, dimana 181 bungkus terjual lebih banyak di bandingkan dengan cokelat goreng keju dan rempah.

Untuk cokelat goreng semua varian rasa yang berdasarkan Tabel 10, impas kuantitas yang diperoleh untuk yaitu 402 bungkus dengan impas penjualan sebesar Rp. 5.049.131,58 /Bulan. Maka berdasarkan perhitungan titik impas, usaha cokelat goreng Linduang Bulan tidak akan memperoleh laba dan tidak akan mengalami kerugian pada tingkat produksi 402 bungkus dengan nilai penjualan

sebesar Rp. 5.049.131,58. Adapun rincian perhitungan titik impas pada Lampiran 18.

Pendapatan dan Biaya (Rp)



Gambar 6. Grafik Titik Impas Cokelat Goreng dari Keseluruhan Jenis Produk Usaha Linduang Bulan Periode November 2014.

Berdasarkan Gambar 6, dapat diketahui titik impas penjualan dan kuantitas keseluruhan total penjualan Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan. Maka, untuk mendapatkan keuntungan, usaha Linduang Bulan harus menjual keseluruhan produk cokelat goreng lebih besar dari impas kuantitas yaitu di atas 402 bungkus/bulan, sehingga penjualan yang diperoleh lebih besar dari impas penjualan. Persentase titik impas yang didapatkan bila dibandingkan dengan posisi industri periode ini yaitu 82,90%. Pada volume penjualan grafik titik impas ini dalam penjualan cokelat goreng di dominasi cokelat original dan cokelat goreng salju, dimana 269 bungkus dan 181 bungkus erjual lebih banyak di bandingkan dengan cokelat goreng lainnya.

Berdasarkan gambar 3, 4, dan 5, usaha telah berproduksi diatas titik impas dengan penjualan untuk cokelat goreng original sebesar Rp. 2.852.308,54 (> 3.328.000), penjualan untuk produk cokelat goreng salju, keju dan rempah sebesar Rp. 2.134,520,37 (> 2.808.000) dan keseluruhan dari penjualan cokelat goreng sebesar Rp. 5.049.131,58 (> 6.036.000). Perhitungan titik impas ini bertujuan agar pihak usaha dapat melakukan perencanaan kuantitas produksi untuk menghindari

resiko kerugian, dimana selama periode bulan November 2014 pihak usaha telah memproduksi diatas titik impas untuk kedua produk dan menunjukan bahwa usaha telah memperoleh keuntungan sehingga telah berhasil dalam operasional usaha tersebut.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Analisis usaha yang dilakukan pada Usaha Linduang Bulan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Usaha Linduang Bulan berdiri pada tahun 2009. Usaha ini beralamat di Komp.Filano Jaya II, Blok GG 1 No. 23, Padang. Usaha ini termasuk kedalam kategori industri rumah tangga atau usaha mikro berdasarkan jumlah penggunaan tenaga kerja menurut Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat tahun 2011. Kegiatan proses produksi yang dilakukan usaha ini menggunakan peralatan dan mesin yang manual dan sederhana. Produk Usaha Linduang Bulan berupa cokelat goreng original yang dijual dengan harga Rp. 12.000,-/bungkus dan cokelat goreng salju, keju, rempah dan kopi dijual dengan harga Rp. 13.000,-/bungkus yang dikemas dengan berat 190 gram/bungkus. Pemasaran cokelat goreng telah tersebar hampir di seluruh Kota Padang, dimana Usaha Linduang Bulan mendistribusikan produknya melalui toko pengecer atau disebut dengan pemasaran tidak langsung. Promosi yang dilakukan pihak usaha adalah dengan *personal selling*, promosi penjualan dan publisitas. Modal yang digunakan dalam kegiatan usaha ini merupakan modal sendiri.
2. Usaha telah memperoleh keuntungan dan posisi usaha saat ini telah berada di atas titik impas. Keuntungan yang diperoleh usaha selama periode November 2014 adalah sebesar Rp. 594.396,92,-. Adapun keuntungan yang diperoleh dari penjualan cokelat goreng original adalah sebesar Rp. 207.576,17,- dengan persentase laba sebesar 6,4%, sedangkan keuntungan dari penjualan cokelat goreng salju, keju dan rempah yaitu sebesar Rp. 386.820,74,- dengan persentase laba sebesar 13,8%. Berdasarkan analisis titik impas produksi usaha Lindung Bulan selama periode November 2014, diperoleh titik impas kuantitas untuk cokelat goreng original sebesar 238,06 bungkus dengan impas penjualan Rp. 2.852.308,54,-, titik impas kuantitas untuk cokelat goreng salju, keju dan rempah sebesar 165,90

bungkus dengan impas penjualan Rp. 2.134.520,37 dan titik impas untuk keseluruhan produk coklat goreng sebesar 402 bungkus dengan impas penjualan Rp. 5.049.131,58.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan kepada pihak usaha sebagai berikut :

1. Aspek operasional, disarankan kepada pihak usaha untuk dapat menggunakan alat usaha yang manual dan sederhana secara efektif dan efisien sehingga dapat mencapai produksi yang optimum.
2. Aspek sumberdaya dan peralatan, disarankan kepada pihak usaha Linduang Bulan untuk dapat menambah tenaga kerja sehingga dapat memaksimalkan produksi kembali.
3. Disarankan kepada pihak usaha Linduang Bulan melakukan pencatatan yang baik dan lebih rinci terkait biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan juga terkait pendapatan yang diperoleh. Hal ini bertujuan untuk dapat melihat tingkat perkembangan dari usaha sehingga pihak usaha bisa melakukan perencanaan yang baik untuk kepentingan pengelolaan usaha saat ini dan dimasa yang akan datang

DAFTAR PUSTAKA

- Anoraga, P. 2009. *Manajemen Bisnis*. Jakarta : Rimeka Cipta. 365 hal.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (BPS Sumbar). 2011. *Sumatera Barat dalam Angka 2013*. Padang. BPS Sumbar.
- Damanik, Sabarman dan Herman. 2010. *Prospek dan Strategi Pengembangan Perkebunan Kakao Berkelanjutan di Sumatera Barat*. Vol 9 No. 2, hlm 96.
- Dunia, F.A. 2010. *Ikhtisar Lengkap Pengantar Akutansi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. 373 hal.
- Efferin, Sujoko, dkk. 2012. *Metode Penelitian Akuntansi; Mengungkap Fenomena dengan Pendekatan Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta : Graha Ilmu. 366 hal.
- Fahmi, Irham. 2012. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bandung : Alfabeta CV. 226 hal.
- Fuad, M, dkk. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 284 hal.
- Ikhsan, Arfan. 2012. *Pengantar Praktis Akuntansi*. Yogyakarta : Graha Ilmu. 240 hal.
- Kadarsan. 1995. *Keuangan Pertanian dan Pembiayaan Perusahaan Agribisnis*. Gramedia. Jakarta.
- Kementrian BUMN. 2014. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008, Tentang Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah*. <http://bumn.go.id/data/uploads/files/1/20.pdf>
- Kotler, P. dan Gary, A. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jilid 1. Jakarta: Erlangga
- Kristanto, Aji. 2010. *Panduan Budidaya Kakao*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 136 hal.
- Kuncoro, Mudrajad. 2009. *Pemberdayaan UKM : Antara Mitos dan realitas*. Pusat Studi Ekonomi Kerakyatan UGM. <http://ekonomikerakyatan.ugm.ac.id/MyWeb/mudrajad.htm>. [6 Juni 2009]
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta : Bagian Penerbit Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN. 536 hal.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya edisi ke 5*. Yogyakarta : Unit penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen (UPP-STIM) YKPN. 518 hal.

- Munawir. 2004. *Analisa Laporan Keuangan*. Yogyakarta : Liberty. 345 hal.
- Mursyidi. 2010. *Akuntansi Biaya*. Bandung : Penerbit Refika Aditama
- Nazir, Moh. 2009. *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia. 544 hal.
- Notoatmodjo, S. 2009. *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Rineka Cipta. 180 hal.
- Pranando, Budi. 2011. *Analisa Keuangan Pada Usaha Kerupuk Bawang Fajar di Kecamatan Lubuk Kilangan Kota Padang*. [Skripsi]. Padang. Fakultas pertanian Universitas Andalas. 95 hal.
- Rahardi, Yovita Hety Indriani, dkk. 2007. *Agribisnis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya. 138 hal.
- Rangkuti, Freddy. 2000. *Business Plan: Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. 533 hal.
- Rander, Barry dan Jay Heizer, 2007. *Principles of Operations Management*. Edisi Tujuh. Salemba Empat. Bandung. 696 hal.
- Sukirno, Sadono, et al. 2006. *Pengantar Bisnis*. Jakarta : Kencana. 450 hal.
- Supriadi. 2009. *Analisa Usaha Itik*. Jakarta : Gramedia. 267 hal.
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada. 168 hal.
- Soekartawi. 2010. *Agribisnis : Teori dan Aplikasinya*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada. 238 hal.
- Subagyo, Joko. 2006. *Metode Penelitian dalam Teori dan Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta. 135 hal.
- Subanar, Harimurti. 1994. *Manajemen Usaha Kecil*. Yogyakarta : BPFE. Universitas Gadjah Mada. 155 hal.
- Swatha, Bashu dan Ibnu Soekotjo. 1999. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta : Liberty. 375 hal.
- Swastha, B dan Ibnu Sukotjo. 2007. *Pengantar Bisnis Modern*. Edisi Ketiga. Liberty: Yogyakarta. 375 hal.
- Tambunan, Tulus. 2012. *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-Isu Penting*. Jakarta: Penerbit LP3ES. 252 hal.
- Umar, Husein. 1997. *Riset Akuntansi : Panduan Lengkap untuk Membuat Skripsi Bidang Akuntansi*. Jakarta : Gramedia. 290 hal

Lampiran 1. Klasifikasi Industri Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja yang Digunakan

No.	Klarifikasi	Jumlah Tenaga Kerja
1.	Industri Rumah Tangga	1-4 orang
2.	Industri Kecil	5-19 orang
3.	Industri Sedang	20-99 orang
4.	Industri Besar	Di atas 100 orang

(Sumber : Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat, 2011)

Lampiran 2. Data Penjualan Cokelat Goreng Linduang Bulan

Bulan Juni 2014

No.	Minggu ke -	Varian Rasa / bks					Total
		Original	Salju	Keju	Kopi	Rempah	
1	I	108	48	6	-	-	162
2	II	68	70	11	-	-	149
3	III	81	56	16	-	-	153
4	IV	448	313	145	-	-	906
Total Penjualan		705	487	178	-	-	1370

Bulan Juli 2014

No.	Minggu ke -	Varian Rasa / bks					Total
		Original	Salju	Keju	Kopi	Rempah	
1	I	146	130	64	15	-	355
2	II	236	145	98	8	-	487
3	III	159	123	36	17	-	335
4	IV	49	94	59	13	-	215
Total Penjualan		590	492	257	53	-	1392

Bulan Agustus 2014

No.	Minggu ke -	Varian Rasa / bks					Total
		Original	Salju	Keju	Kopi	Rempah	
1	I	125	90	21	-	-	236
2	II	96	115	16	-	-	227
3	III	71	90	41	-	-	202
4	IV	90	85	26	-	-	201
Total Penjualan		382	380	104	-	-	866

Keterangan : 1 bks = 190 gr

(Sumber : Usaha Linduang Bulan, 2014)

Lampiran 3. Pemasaran Cokelat Tulang baluik Pada Usaha Linduang Bulan
Periode Juni dan Juli 2014

No.	Nama Toko	Alamat
1.	Padang Craft Centre	Padang
2.	Mini Market Evita	Padang
3.	Mini Market Zahra	Padang
4.	Mini Market Wahyu	Padang
5.	Horis Cake	Padang
6.	Sanjay Harian Jaya	Padang
7.	Gerei Rasi Cokelat	Padang
8.	Christine Hakim	Padang
9.	Keripik Balado Mahkota	Padang
10.	Deri Brownies	Padang
11.	Hotel Mercure	Padang
12.	Rendang Asese	Padang

(Sumber : Usaha Linduang Bulan, 2014)

Lampiran 4. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga untuk Usaha Linduang Bulan tahun 2012

PEMERINTAH KOTA PADANG
DINAS KESEHATAN

Jl. Komandan Daulat Tunggul Sitinjak No. 1 Telp. (0751) 443803, Fax. (0751) 443804

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

P – IRT No. 2061371011018

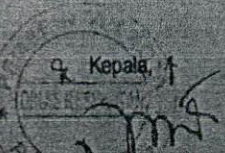
Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang memberikan Sertifikat kepada :

Nama Perusahaan	: LINDUANG BULAN
Nama Pemilik	: Irawati
Alamat	: Komp. Kuala Nyiur II Blok E No. 14 RT. 001 RW. 002 Kel. Pasie Nan Tigo Kec. Koto Tengah Kota Padang
Jenis Produksi	: Kue kering & kue basah

Yang telah memenuhi persyaratan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. : HK.00.05.5.1.1640 tanggal 30 April 2003 yang diselenggarakan di :

Kota	: Padang
Propinsi	: Sumatera Barat
Pada tanggal	: 30 April dan 1 Mei 2012

Kepala,



Dr. Firdausy A. Bow. M.M.
Pembina TKI
NIP.195902131989112001

Lampiran 5. Sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia Sumatera Barat Untuk Usaha Linduang Bulan tahun 2012

MAJELIS ULAMA INDONESIA SUMATERA BARAT
THE INDONESIA COUNCIL OF ULAMA WEST SUMATRA

شهادة
SERTIFIKAT HALAL – HALAL CERTIFICATE

Nomor : LP-POM-MUI 1311005481312

بناءً على الاختبار والتحليلات التي قام بها مجلس العلماء الإندونيس لسطري الغربية شهد بأن
Based on inspection carried out by the Indonesia Council of Ulama West Sumatera, it is hereby
certificated that

Jenis Produk Type of Product	COKLAT DAN PRODUK OLAMANNYA	نوع المنتج
Nama Produk Name of Product	KURMA SELUT COKLAT, COCO JELLY, COKLAT BAREH RANDANG, COKLAT TULANG BELUT	اسم المنتج
Nama Perusahaan Name of Company	LINDUANG BULAN	اسم الشركة
Alamat Perusahaan Company's Address	KOMPLEK KUALA NYUR II BLOK No. 14 REL PASIE NAN TIGO, TISING PADANG	عنوان الشركة

حلالاً للشريعة الإسلامية
Declared "HALAL" menurut Hukum Islam
is "HALAL" in accordance with the Islamic Law

Dikeluarkan di Padang Pada
Issued in Padang on: 29 NOVEMBER 2012

Bertaku Sampai dengan
Valid until: 29 NOVEMBER 2014

Ketua Komisi Fatwa MUI
N. MUHAMMAD RIDHO, S.Pd, M.Ag

Direktur LP-POM MUI
Drs. ANTONI KSDI, M.Farm

Ketua Majelis Ulama Indonesia Provinsi Sumatera Barat
PROF. DR. H. SYAMSUL BAHRI KHATIB

Lampiran 6. Harga Jual Cokelat Goreng Linduang Bulan di Pedagang Pengencer
Periode November 2014

No.	Nama Toko	Cokelat Goreng Original (RP)	Cokelat goreng Keju, Rempah, Salju dan Kopi (RP)
1.	Padang Craft Centre	13.500	14.500
2.	Mini Market Evita	14.000	15.000
3.	Mini Market Zahra	14.000	15.000
4.	Mini Market Wahyu	14.000	15.000
5.	Horis Cake	14.000	-
6.	Sanjay Harian Jaya	15.000	-
7.	Gerei Rasi Cokelat	14.000	15.000
8.	Christine Hakim	18.000	-
9.	Keripik Balado Mahkota	18.000	
10.	Deri Brownies	14.000	15.000
11.	Hotel Mercure	18.000	-
12.	Rendang Asese	18.000	

Lampiran 7. Data Penjualan Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014

No.	Tanggal	Jumlah Penjualan (bungkus)					Tujuan	Keterangan	Pendapatan Penjualan Tunai(Rp)	Pendapatan Penjualan Konsiyansi(Rp)
		Original	Salju	Keju	Kopi	Rempah				
1	2/11/2014		3				Konsumen akhir	Tunai	39.000	
2	3/11/2014	30					Pedagang pengecer	Tunai	360.000	
			35				Pedagang pengecer	Konsiyansi		455.000
3	4/11/2014	6	2			1	Konsumen akhir	Tunai	111.000	
4	5/11/2014	5				2	Konsumen akhir	Tunai	86.000	
5			10				Pedagang pengecer	Konsiyansi		130.000
6	6/11/2014	3					Konsumen akhir	Tunai	36.000	
7	7/11/2014	20				20	Pedagang pengecer	Konsiyansi		500.000
8	9/11/2014	5					Konsumen akhir	Tunai	60.000	
			15				Pedagang pengecer	Konsiyansi		195.000
9	10/11/2014	5					Konsumen akhir	Tunai	60.000	
			10				Pedagang pengecer	Konsiyansi		130.000
10	13/11/2014	5	5				Pedagang pengecer	Konsiyansi		125.000
11	14/11/2014	1			1	2	Konsumen akhir	Tunai	51.000	
12	15/11/2014		20				Pedagang pengecer	Konsiyansi		260.000
13	16/11/2014	10	21				Pedagang pengecer	Konsiyansi		393.000
14	17/11/2014	30					Pedagang pengecer	Tunai	360.000	
15	18/11/2014	10	10				Pedagang pengecer	Konsiyansi		250.000
16	21/11/2014	30					Pedagang pengecer	Tunai	360.000	
17	22/11/2014		1				Konsumen akhir	Tunai	13.000	
18	23/11/2014		1	1	1		Konsumen akhir	Tunai	39.000	
19	24/11/2014		38				Pedagang pengecer	Konsiyansi		494.000
		9		6	1		Konsumen akhir	Tunai	199.000	
20	26/11/2014	30					Pedagang pengecer	Tunai	360.000	
21	27/11/2014	10	10				Pedagang pengecer	Konsiyansi		250.000
22	28/11/2014	30					Pedagang pengecer	Tunai	360.000	
23	29/11/2014	30					Pedagang pengecer	Tunai	36.0000	
Total Pendapatan Penjualan (Tunai)									2.854.000	
Total Pendapatan Penjualan (Konsiyansi)										3.182.000

Lampiran 8. Jenis Investasi dan Nilai Penyusutan pada Usaha Cokelat Goreng
Linduang Bulan Periode November 2014

a. Metode Garis Lurus

1. Kompor gas

Harga beli= Rp 350.000,-

Umur ekonomis= 10 tahun

Nilai sisa = Rp 35.000,-

Penyusutan pertahun

$$= \frac{350.000 - 35.000}{10}$$

10

= Rp 31.500,-/tahun

= Rp 2.525,-/ bulan

4. Peniris minyak besar

Harga beli = Rp. 15.000,-

Umur ekonomis = 3 tahun

Nilai sisa = -

Penyusutan pertahun

$$= \frac{15.000 - 0}{3}$$

3

= Rp. 5000,-/ tahun

= Rp. 417,-/ bulan

2. Kualiti ukuran sedang

Harga beli = Rp. 70.000,-

Umur ekonomis = 7 tahun

Nilai sisa = Rp. 7000,-

Penyusutan pertahun

$$= \frac{70.000 - 7.000}{7}$$

7

= Rp. 9000,-/ tahun

= Rp. 750,-/ bulan

5. Timbangan 2 Kg

Harga beli = Rp. 50.000,-

Umur ekonomis = 5 tahun

Nilai sisa = Rp. 5000.-

Penyusutan pertahun

$$= \frac{50.000 - 5000}{5}$$

5

= Rp. 9000,-/tahun

= Rp. 750,-/bulan

3. Sendok pengacau

Harga beli = Rp. 15.000,-

Umur ekonomis = 3 tahun

Nilai sisa = -

Penyusutan pertahun

$$= \frac{15.000 - 0}{3}$$

3

= Rp 5.000,-/ tahun

= Rp. 417,-/ bulan

6. Baskom besar

Harga beli = Rp. 25.000,-

Umur ekonomis = 4 tahun

Nilai sisa = 0

Penyusutan pertahun

$$= \frac{25.000 - 0}{4}$$

4

= Rp. 6.250,-/tahun

= Rp. 520,-/bulan

7. Baskom kecil

Harga beli = Rp. 10.000,-

Umur ekonomis = 4 tahun

Nilai sisa = 0

Penyusutan pertahun

$$= \frac{10.000 - 0}{4}$$

4

= Rp. 2.500,-/tahun

= Rp. 208,-/bulan

8. Saringan kecil

Harga beli = Rp. 5.000,-

Umur ekonomis = 2 tahun

Nilai sisa = 0

Penyusutan pertahun

$$= \frac{5.000 - 0}{2}$$

2

= Rp. 2500,-/tahun

= Rp. 208,-/bulan

9. Gelas takaran

Harga beli = Rp. 15.000,-

Umur ekonomis = 5 tahun

Nilai sisa = Rp. 1.500,-

Penyusutan pertahun

$$= \frac{15.000 - 1.500}{5}$$

5

= Rp. 2.700,-

= Rp. 225,-

10. Sendok makan

Harga beli = Rp. 2000,-

Umur ekonomis = 2 tahun

Nilai sisa = 0

Penyusutan pertahun

$$= \frac{2000 - 0}{2}$$

2

= Rp. 1000,-/tahun

= Rp. 83,-/bulan

11. Handphone

Harga beli = Rp 350.000,-

Umur ekonomis = 5 tahun

Nilai sisa = Rp. 35.000

Penyusutan pertahun

$$= \frac{350.000 - 35.000}{5}$$

5

= Rp. 63.000,-/tahun

= Rp. 5250,-/bulan

b. Metode Saldo Menurun berganda

12. Alat *Hand Sealer*

Harga Beli	= Rp. 250.000,-
Nilai Sisa	= Rp. 25.000,-
Umur ekonomis	= 10 tahun
Tingkat Penyusutan/tahun	= $\frac{1}{10} \times 2 = 0,2$

Tahun	Nilai Awal (Rp)	Rate	Penyusutan per-tahun (Rp)	Nilai Akhir (Rp)
2009	250.000,00	20%	50.000,00	200.000,00
2010	200.000,00	20%	40.000,00	160.000,00
2011	160.000,00	20%	32.000,00	128.000,00
2012	128.000,00	20%	25.600,00	102.400,00
2013	102.400,00	20%	20.480,00	81.920,00
2014	81.920,00	20%	16.384,00	65.536,00
2015	65.536,00	20%	13.107,20	52.428,80
2016	52.428,80	20%	10.485,80	41.943,00
2017	41.943,00	20%	8.388,60	33.554,40
2018	33.554,40		8.554,40	25.000,00

$$\text{Tingkat Penyusutan/bulan} = \frac{16.384}{12} = \text{Rp. 1.365,3}$$

13. Cetakan *Multimaker*

Harga Beli	= Rp. 1.500.000,-
Nilai Sisa	= Rp. 150.000,-
Umur ekonomis	= 8 tahun
Tingkat Penyusutan/tahun	= $\frac{1}{8} \times 2 = 0,25$

Tahun	Nilai Awal (Rp)	Rate	Penyusutan per-tahun (Rp)	Nilai Akhir (Rp)
2009	1.500.000,00	25%	375.000,00	1.125.000,00
2010	1.125.000,00	25%	281.250,00	843.750,00
2011	843.750,00	25%	210.937,50	632.812,50
2012	632.812,50	25%	158.203,13	474.609,37
2013	474.609,37	25%	118.652,34	355.957,03
2014	355.957,03	25%	88.989,26	266.967,80
2015	266.967,80	25%	66.742,00	200.225,80
2016	200.225,80	25%	50.056,50	150.169,30

$$\text{Tingkat Penyusutan/bulan} = \frac{88.989,26}{12} = \text{Rp. 7.415,8}$$

14. Mobil

Harga beli = Rp. 9.000.000,-

Umur ekonomis = 4 tahun

Tingkat penyusutan/tahun = $\frac{1}{5} \times 2 = 0,4$

Tahun	Nilai Awal (Rp)	Rate	Penyusutan per-tahun (Rp)	Nilai Akhir (Rp)
2013	9.000.000,00	40%	3.600.000,00	5.400.000,00
2014	5.400.000,00	50%	2.160.000,00	3.240.000,00
2015	3.240.000,00	50%	1.296.000,00	1.944.000,00
2016	1.944.000,00	50%	777.600,00	1.166.400,00
2017	1.166.400,00		266.400,00	900.000,00

$$\text{Tingkat Penyusutan/bulan} = \frac{2.160.000}{12} = \text{Rp. 180.000}$$

Lampiran 8. (lanjutan)

No	Jenis Investasi	Jumlah (Unit)	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan Usaha/bulan (Rp)	Total (Rp)
1	Kompor gas	1	10	35.000	2.652	2.652
2	Kuali	2	5	7.000	750	1.500
3	Sendok pengacau	1	3	0	417	417
4	Peniris minyak	1	3	15.000	417	417
5	Timbangan 2 Kg	1	5	5.000	750	750
6	Baskom besar	1	4	0	520	520
7	Baskom kecil	1	4	0	208	208
8	Peniris plastik kecil	1	2	0	208	208
9	Gelas takaran	1	5	1.500	225	225
10	Sendok makan	1	2	0	83	83
11	Handphone	1	5	35.000	5.250	*4.200
12	Mesin sealer	1	5	25.000	1.365	1.365
13	Cetakan multimaker	1	3	150.000	7.415	7.415
14	Mobil	1	5	900.000	180.0000	*144.000
Total						163.960

*) Penyusutan mobil dan Hp untuk pemakaian usaha dan pribadi selama 1 bulan masing-masing adalah Rp. 135.000,- dan Rp. 5.250,-. Persentase pemakaian mobil dan Hp untuk usaha masing-masing adalah 80% dan 80%, maka penyusutan mobil dan Hp untuk usaha selama 1bulan adalah:

Mobil = 80% x Rp. 180.000,-

= Rp. 144.000,-

Hp = 80% x Rp. 5.250,-

=Rp. 4200,-

Lampiran 9. Rincian Pendapatan Penjualan (Penerimaan) Produk Pada Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode
November 2014

Tanggal	JumlahProduksi			JumlahPenjualan										Total Penerimaan	SisaPro duk
				Original					Salju, Keju, Kopi &Rempah						
	Bungkus	Kg	Gr	Bungkus	Kg	Gr	Harga	Penerimaan	Bungkus	Kg	Gr	Harga	Penerimaan		
01-Nov	0	0	0	0	0	0	12,000.00	-	0	0	0	13,000.00	-	-	20
02-Nov	37	0	0	0	0	0	12,000.00	-	3	0.57	570	13,000.00	39,000.00	39,000.00	17
03-Nov	24	11.59	11590	30	5.7	5700	12,000.00	360,000.00	35	6.65	6650	13,000.00	455,000.00	815,000.00	13
04-Nov	24	4.56	4560	6	1.14	1140	12,000.00	72,000.00	3	0.57	570	13,000.00	39,000.00	111,000.00	28
05-Nov	12	2.28	2280	5	0.95	950	12,000.00	60,000.00	12	2.28	2280	13,000.00	156,000.00	216,000.00	23
06-Nov	21	3.99	3990	3	0.57	570	12,000.00	36,000.00	0	0	0	13,000.00	-	36,000.00	41
07-Nov	25	4.75	4750	20	3.8	3800	12,000.00	240,000.00	20	3.8	3800	13,000.00	260,000.00	500,000.00	26
08-Nov	13	2.47	2470	0	0	0	12,000.00	-	0	0	0	13,000.00	-	-	37
09-Nov	23	4.37	4370	5	0.95	950	12,000.00	60,000.00	15	2.85	2850	13,000.00	195,000.00	255,000.00	40
10-Nov	13	2.47	2470	5	0.95	950	12,000.00	60,000.00	10	1.9	1900	13,000.00	130,000.00	190,000.00	48
11-Nov	13	2.47	2470	0	0	0	12,000.00	-	0	0	0	13,000.00	-	-	61
12-Nov	13	2.47	2470	0	0	0	12,000.00	-	0	0	0	13,000.00	-	-	74
13-Nov	13	2.47	2470	5	0.95	950	12,000.00	60,000.00	5	0.95	950	13,000.00	65,000.00	125,000.00	77
14-Nov	0	0	0	1	0.19	190	12,000.00	12,000.00	3	0.57	570	13,000.00	39,000.00	51,000.00	73
15-Nov	12	2.28	2280	0	0	0	12,000.00	-	20	3.8	3800	13,000.00	260,000.00	260,000.00	65
16-Nov	0	0	0	10	1.9	1900	12,000.00	120,000.00	21	3.99	3990	13,000.00	273,000.00	393,000.00	37
17-Nov	13	2.47	2470	30	5.7	5700	12,000.00	360,000.00	0	0	0	13,000.00	-	360,000.00	20
18-Nov	12	2.28	2280	10	1.9	1900	12,000.00	120,000.00	10	1.9	1900	13,000.00	130,000.00	250,000.00	12
19-Nov	10	1.9	1900	0	0	0	12,000.00	-	0	0	0	13,000.00	-	-	22
20-Nov	19	3.61	3610	0	0	0	12,000.00	-	0	0	0	13,000.00	-	-	41
21-Nov	0	0	0	30	5.7	5700	12,000.00	360,000.00	0	0	0	13,000.00	-	360,000.00	11
22-Nov	0	0	0	0	0	0	12,000.00	-	1	0.19	190	13,000.00	13,000.00	13,000.00	10
23-Nov	40	7.6	7600	0	0	0	12,000.00	-	3	0.57	570	13,000.00	39,000.00	39,000.00	47
24-Nov	22	4.18	4180	9	1.71	1710	12,000.00	108,000.00	45	8.55	8550	13,000.00	585,000.00	693,000.00	16
25-Nov	13	2.47	2470	0	0	0	12,000.00	-	0	0	0	13,000.00	-	-	29
26-Nov	27	5.13	5130	30	5.7	5700	12,000.00	360,000.00	0	0	0	13,000.00	-	360,000.00	26
27-Nov	13	2.47	2470	10	1.9	1900	12,000.00	120,000.00	10	1.9	1900	13,000.00	130,000.00	250,000.00	19
28-Nov	36	6.84	6840	30	5.7	5700	12,000.00	360,000.00	0	0	0	13,000.00	-	360,000.00	25
29-Nov	36	6.84	6840	30	5.7	5700	12,000.00	360,000.00	0	0	0	13,000.00	-	360,000.00	31
30-Nov	24	4.56	4560	0	0	0	12,000.00	-	0	0	0	13,000.00	-	-	55
	508	96.52	96520	269	51.11	51110		3,228,000.00	216	41.04	41040		2,808,000.00	6,036,000.00	

Lampiran 10. Biaya Bahan Baku Tepung Coklat dan Tepung Beras Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan Periode November 2014

a) Cokelat Goreng Original

Minggu	Jumlah (Kg)	Tepung Cokelat (Rp)	Jumlah (Kg)	Tepung Ketan (Rp)	Tepung Beras (Rp)	Total Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	1,05	42.000,00	3,5	49.000,00	3,5	45.500,00	91.000,00
2	0,3	12.000,00	1	14.000,00	1	13.000,00	26.000,00
3	0,6	24.000,00	2	28.000,00	2	26.000,00	52.000,00
4	1,8	72.000,00	6	84.000,00	6	78.000,00	156.000,00
Total	2,7	150.000,00	12,5	175.000,00	12,50	162.500,00	325.000,00

b) Cokelat Goreng Salju, Rempah, dan Keju

Minggu	Salju						Keju	
	Jumlah (Kg)	Tepung Cokelat (Rp)	Jumlah (Kg)	Tepung Beras (Rp)	Jumlah (Kg)	Tepung Ketan (Rp)	Jumlah (Kg)	Tepung Cokelat (Rp)
1	0,9	36.000,00	3	39.000,00	3	42.000,00		
2	0,45	18.000,00	1,5	19.500,00	1,5	21.000,00		
3	0,45	18.000,00	1,5	19.500,00	1,5	21.000,00		
4	0,15	6.000,00	0,5	6.500,00	0,5	7.000,00	0,125	5.000,00
Total	1,95	78.000,00	6,5	84.500,00	6,50	91.000,00	0,125	5.000,00

Lampiran 10. (Lanjutan)

Jumlah (Kg)	Tepung Beras (Rp)	Jumlah (Kg)	Tepung Ketan (Rp)	Rempah						Total Biaya (Rp)
				Jumlah (Kg)	Tepung Cokelat	Jumlah (Kg)	Tepung Beras (Rp)	Jumlah (Kg)	Tepung Ketan (Rp)	
				0,25	10.000,00	1	13.000,00	1	14.000,00	154.000,00
										58.500,00
										58.500,00
0,5	6.500,00	0,5	7.000,00							38.000,00
0,5	6.500,00	0,5	7.000,00	0,25	10.000,00	1	13.000,00	1	14.000,00	309.000,00

Lampiran 11.Rincian Biaya Bahan Penolong Pada Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014

a) Cokelat goreng original

Minggu	Telur			Gula			Santan		
	Jumlah (Pcs)	Harga (Rp/Pcs)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (Pcs)	Harga (Rp/Pcs)	Total (Rp)
I	21	1,100.00	23,100.00	3.75	10,000.00	37,500.00	7	2,000.00	14,000.00
II	6	1,100.00	6,600.00	0.5	10,000.00	5,000.00	2	2,000.00	4,000.00
III	12	1,100.00	13,200.00	1	10,000.00	10,000.00	4	2,000.00	8,000.00
IV	36	1,100.00	39,600.00	3	10,000.00	30,000.00	12	2,000.00	24,000.00
Total	75		82,500.00			82,500.00	25		50,000.00

Minggu	Garam			Minyak Goreng		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (L)	Harga (Rp/L)	Total (Rp)
I	0.175	6,600.00	1,155.00	7	13,100.00	91,700.00
II	0.05	6,600.00	330.00	2	13,100.00	26,200.00
III	0.1	6,600.00	660.00	4	13,100.00	52,400.00
IV	0.3	6,600.00	1,980.00	12	13,100.00	157,200.00
Total	0.625		4,125.00			327,500.00

b) Cokelat goreng salju

Minggu	Telur			Gula			Santan		
	Jumlah (Pcs)	Harga (Rp/Pcs)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (Pcs)	Harga (Rp/Pcs)	Total (Rp)
I	18	1,100.00	19,800.00	1.5	10,000.00	15,000.00	6	2,000.00	12,000.00
II	9	1,100.00	9,900.00	0.75	10,000.00	7,500.00	3	2,000.00	6,000.00
III	9	1,100.00	9,900.00	0.75	10,000.00	7,500.00	3	2,000.00	6,000.00
IV	3	1,100.00	3,300.00	0.25	10,000.00	2,500.00	1	2,000.00	2,000.00
Total	39		42,900.00			32,500.00	13	8,000.00	26,000.00

Minggu	Garam			Minyak Goreng			Gula Halus		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (L)	Harga (Rp/L)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)
I	0.15	6,600.00	990.00	6	13,100.00	78,600.00	1.5	12,000.00	18,000.00
II	0.075	6,600.00	495.00	3	13,100.00	39,300.00	0.75	12,000.00	9,000.00
III	0.075	6,600.00	495.00	3	13,100.00	39,300.00	0.75	12,000.00	9,000.00
IV	0.025	6,600.00	165.00	1	13,100.00	13,100.00	0.25	12,000.00	3,000.00
Total	0.325		2,145.00			170,300.00			39,000.00

c) Cokelat goreng rempah

Minggu	Telur			Gula			Santan		
	Jumlah (Pcs)	Harga (Rp/Pcs)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (Pcs)	Harga (Rp/Pcs)	Total (Rp)
I	6	1,100.00	6,600.00	0.5	10,000.00	5,000.00	2	2,000.00	4,000.00

Minggu	Garam			Minyak Goreng			Rempah		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (L)	Harga (Rp/L)	Total (Rp)	Jumlah (Ons)	Harga (Rp/Ons)	Total (Rp)
I	0.05	6,600.00	330.00	2	13,100.00	26,200.00	1	2,000.00	2,000.00

d) Cokelat goreng keju

Minggu	Telur			Gula			Santan		
	Jumlah (Pcs)	Harga (Rp/Pcs)	Total (Rp)	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (Pcs)	Harga (Rp/Pcs)	Total (Rp)
IV	3	1,100.00	3,300.00	0.125	10,000.00	1,250.00	1	2,000.00	2,000.00
Minggu	Garam			Minyak Goreng			Keju		
	Jumlah (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Total (Rp)	Jumlah (L)	Harga (Rp/L)	Total (Rp)	Jumlah (Bks)	Harga (Rp/Bks)	Total (Rp)
IV	0.025	6,600.00	165.00	1	13,100.00	13,100.00	1/2	18,000.00	9,000.00

Lampiran 12.Rincian Biaya Pemakaian Listrik Pada Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014

Minggu	Pemakaianalat press listrik			PemakaianLampu			Total Biaya (Rp)
	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)	Lama Pemakaian (Jam)	Perhitungan	Jumlah (Rp)	
1	0.19	$0.250 \times 0.19 \times 495$	23.51	20	$0.019 \times 20 \times 445$	169.1	192.61
2	0.07	$0.250 \times 0.07 \times 495$	8.66	6.7	$0.019 \times 6.7 \times 445$	56.65	65.31
3	0.10	$0.250 \times 0.10 \times 495$	12.38	9.3	$0.019 \times 9.3 \times 445$	78.63	91.01
4	0.19	$0.250 \times 0.19 \times 495$	23.51	20	$0.019 \times 20 \times 445$	169.1	192.61
Total	0.55		68.06	56		473.48	541.54

Sumber: Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan, 2014 (Data Diolah)

Alat yang menggunakan listrik pada usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan yaitu alat *hand sealer* dan lampu yang masing-masing memiliki daya 250 watt dan 19 watt dengan tarif listrik per kWh = Rp.445,- (di atas 20 kWh s/d 60 kWh) dan Rp. 495,- (di atas 60 kWh).

Bulan	Tagihan Listrik/ Bulan (Pribadi + Usaha)		Pemakaian Usaha (Rp)	Persentase Pemakaian Usaha (%)
	Variabel (Rp)	Abodemen (Rp)		
November 2014	250.000	20.000	541.54	0.22

Abodemen listrik untuk usaha = $0.22 \times \text{Rp. } 20.000 = \text{Rp. } 44,-$

Persentase Pemakaian Usaha (%) = $\frac{\text{Pemakaian Usaha}}{\text{Tagihan Listrik Variabel}} \times 100\% = \frac{541.54}{250.000} \times 100\% = 0.22\%$

Lampiran 16. Perhitungan Biaya Bersama Cokelat Goreng Original dan Cokelat Goreng Salju, Rempah dan Keju Usaha Linduang Bulan Periode November 2014

Keterangan	Biaya Tetap Bersama (Rp)	Alokasi Biaya Bersama Cokelat Goreng Original (Rp)	Alokasi Biaya Bersama Cokelat Goreng Salju, Rempah & Keju (Rp)
Biaya Variabel			
Biaya Bahan Baku	796.500,00	472.324,50	324.175,50
Biaya Bahan Penolong	932.415,00	552.922,09	379.492,90
Biaya Bahan Bakar Gas	47.600,00	28.226,80	19.373,20
Biaya Pemakaian Listrik	541,54	321,13	220,40
Biaya Pemakaian Kemasan	172.720,00	102.422,96	70.297,04
Biaya Label & Upah Cetak	273.000,00	161.889,00	111.111,00
Biaya Pemakaian Kantong Plastik	38.500,00	22.830,50	15.669,50
Biaya Pemakaian Kertas Roti	12.500,00	7.412,50	5.087,50
Biaya Pemakaian Pulsa	119.200,00	70.685,60	48.514,40
Biaya Pemakaian Bahan Bakar Kendaraan	292.400,00	173.393,20	119.006,80
Total	2.685.376,54	1.592.428,28	1.092.948,25
Biaya Tetap			
Biaya Abodemen Listrik	44,00	26,09	17,90
Biaya Penyusutan Alat & Kendaraan	163.960,00	97.228,28	66.731,72
Biaya Sewa Bangunan	667.000,00	395.531,00	271.469,00
Biaya Pemeliharaan Kendaraan	28.334,00	16.802,06	11.531,93
Biaya Pajak Mobil	18.667,00	11.069,53	7.597,46
Biaya Tenaga Kerja langsung	1.000.000,00	593.000,00	407.000,00
Biaya Adm & Umum	1.000.000,00	593.000,00	407.000,00
Total	2.878.005,00	1.706.656,96	1.171.348,03

% alokasi biaya bersama

Produk	Jumlah Produksi (bungkus)	Persentase
Cokelat Goreng Original	301	59,3
Cokelat Goreng Salju, Keju & Rempah	207	40,7
Total	508	100

Lampiran 15. Biaya Tetap Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan

Uraian	Biaya (Rp)
Gaji pimpinan	1.000.000
Tenaga Kerja	1.000.000
Sewa Bangunan	667.000
Pemeliharaan mobil	*18.667
Pajak kendaraan	*28.334

Sumber: Usaha Linduang Bulan, 2014 (Data Diolah)

*) Pajak kendaraan serta pemeliharaan mobil merupakan gabungan dari pemakaian usaha dan pribadi selama satu tahun masing-masing adalah Rp. 425.000,- dan Rp. 280.000,-.

Persentase pemakaian kendaraan (mobil) untuk usaha adalah 80%, maka pajak kendaraan dan pemeliharaan mobil untuk usaha adalah :

$$\begin{aligned}\text{Pajak Kendaraan} &= 80\% \times \text{Rp. 425.000,-} \\ &= \text{Rp. 340.000,-}\end{aligned}$$

$$\text{Biaya per bulan} = \text{Rp. 28.334,-}$$

$$\begin{aligned}\text{Pemeliharaan mobil} &= 80\% \times \text{Rp. 280.000,-} \\ &= \text{Rp. 224.000,-}\end{aligned}$$

$$\text{Biaya per bulan} = \text{Rp. 18.667,-}$$

Lampiran 14. Pemakaian dan Biaya Bahan Bakar usaha Linduang Bulan Periode
November 2014

a) Pemakaian bahan bakar mobil

Minggu	Jumlah (L)	Harga (Rp/Ltr)	Total Pemakaian Usaha + Pribadi (Rp)	Pemakaian Pribadi 80% (Rp)
1	11	6.500,00	71.500,00	57.200,00
2	6	6,500,00	39.000,00	31.200,00
3	12	8,500,00	102.000,00	81.600,00
4	18	8,500,00	153.000,00	122.400,00
Total	48		365.500,00	292.400,00

Lampiran 13. Rincian Biaya Overhead Pabrik Variabel Pada Usaha Cokelat Goreng Linduang Bulan Periode November 2014

a. Biaya Pemakaian Kemasan

Minggu	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)
1	179	340.00	60,860.00
2	64	340.00	21,760.00
3	94	340.00	31,960.00
4	171	340.00	58,140.00
Total			172,720.00

b. Biaya Pemakaian Label dan Upah Cetak Label

Minggu	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Upah Print (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	30	1,250.00	37,500.00	2,000.00	60,000.00	97,500.00
2	11	1,250.00	13,750.00	2,000.00	22,000.00	35,750.00
3	15	1,250.00	18,750.00	2,000.00	30,000.00	48,750.00
4	28	1,250.00	35,000.00	2,000.00	56,000.00	91,000.00
Total			105,000.00		168,000.00	273,000.00

c. Biaya pemakaian kantong plastik ukuran besar dan sedang

Minggu	Ukuran sedang			Ukuran besar			Total Biaya (Rp)
	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	Jumlah (lbr)	Harga (Rp/lbr)	Biaya (Rp)	
1	7	250.00	1,750.00	8	1,000.00	8,000.00	9,750.00
2	4	250.00	1,000.00	7	1,000.00	7,000.00	8,000.00
3	3	250.00	750.00	3	1,000.00	3,000.00	3,750.00
4	8	250.00	2,000.00	15	1,000.00	15,000.00	17,000.00
Total			5,500.00			33,000.00	38,500.00

Lampiran 17. Pendekatan Perhitungan Pendapatan Penjualan dan Biaya Produksi Per-bungkus Cokelat Goreng Usaha Linduang Bulan
Periode November 2014

	Cokelat Goreng Original		Cokelat Goreng Salju, Keju & Rempah (Rp)		Nilai (Rp)
	Jumlah Biaya (Rp)	Biaya/bungkus (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Biaya/bungkus (Rp)	
Biaya Variabel					
Biaya Bahan Baku	472.324,50	1.569,18	324.175,50	1.566,07	796.500,00
Biaya Overhead Variabel					
Biaya Bahan Penolong	552.922,09	1.836,95	379.492,90	1.833,29	932.415,00
Biaya Bahan Bakar Gas	28.226,80	93,77	19.373,20	93,59	47.600,00
Biaya Pemakaian Listrik	321,13	1,06	220,40	1,06	541,54
Biaya Pemakaian Kemasan	102.422,96	340,27	70.297,04	339,60	172.720,00
Biaya Label & Upah Cetak	161.889,00	537,83	111.111,00	536,77	273.000,00
Biaya Pemakaian Kantong Plastik	22.830,50	75,84	15.669,50	75,70	38.500,00
Biaya Pemakaian Kertas Roti	7.412,50	24,62	5.087,50	24,58	12.500,00
Biaya Pemasaran					
Biaya Pemakaian Pulsa	70.685,60	234,83	48.514,40	234,37	119.200,00
Biaya Pemakaian Bahan Bakar Kendaraan	173.393,20	576,05	119.006,80	574,91	292.400,00
Total Biaya Variabel	1.592.428,28	5.290,45	1.092.948,25	5.279,94	2.685.376,54
Biaya Tetap					
Biaya Overhead Tetap					
Biaya Abodemen Listrik	26,09	0,08	17,90	0,08	44,00
Biaya Penyusutan Alat & Kendaraan	97.228,28	323,01	66.731,72	322,37	163.960,00
Biaya Sewa Bangunan	395.531,00	1.314,05	271.469,00	1.311,45	667.000,00
Biaya Pajak Kendaraan	16.802,06	55,82	11.531,93	55,71	28.334,00
Biaya Pemeliharaan Kendaraan	11.069,53	36,77	7.597,46	36,71	18.667,00
Biaya Tenaga Kerja langsung	593.000,00	1.970,09	407.000,00	1.966,18	1.000.000,00
Biaya Administrasi & Umum	593.000,00	1.970,09	407.000,00	1.966,18	1.000.000,00
Total Biaya Tetap	1.706.656,96	5.669,95	1.171.384,03	5.658,68	2.878.005,00
Total Biaya/bungkus		10.960,40		10.938,62	

Lampiran 18. Perhitungan Titik Impas Pada Usaha Linduang Bulan Pada Periode November 2014

A. Cokelat goreng original

Volume penjualan	= 269 bungkus
Biaya tetap total	= Rp. 1.597.292,78
Biaya variabel total	= Rp. 1.423.131,05
Harga jual/bungkus	= Rp. 12,000

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya variabel / unit} &= \frac{\text{Total Biaya Variabel}}{\text{Jumlah Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.423.131,05}}{269 \text{ bungkus}} \\
 &= \text{Rp. 5.290,45 / bungkus}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Impas Kuantitas} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp/bulan)}}{\text{Harga Jual (Rp/bks) - Biaya Variabel / bks}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.597.292,78}}{\text{Rp. 12.000 - Rp. 5.290,45}} \\
 &= 238,06 \text{ bungkus}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Impas Penjualan} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp/bulan)}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel (Rp/bulan)}}{\text{Harga Jual (Rp/bks)}}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.597.292,78}}{1 - \frac{\text{Rp. 5.290,45}}{\text{Rp. 12,000}}} \\
 &= \text{Rp. 2.852.308,54}
 \end{aligned}$$

B. Cokelat goreng salju, keju dan rempah

Volume penjualan	= 216 bungkus
Biaya tetap total	= Rp. 1.280.712,22
Biaya variabel total	= Rp. 1.140.467,04
Harga jual / unit	=Rp. 13.000

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya variabel / unit} &= \frac{\text{Total Biaya Variabel}}{\text{Jumlah Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.140.467,04}}{216 \text{ bungkus}} \\
 &= \text{Rp. 5.279,94 / bungkus}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Impas Kuantitas} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp/bulan)}}{\text{Harga Jual (Rp/bks) - Biaya Variabel (bks)}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.280.712,22}}{\text{Rp. 13,000 - Rp. 5.279,94}} \\
 &= 165,90 \text{ bungkus}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Impas Penjualan} &= \frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp/bulan)}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel (Rp/bulan)}}{\text{Harga Jual (Rp/bks)}}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 1.280.712,22}}{1 - \frac{\text{Rp. 5.279,94}}{\text{Rp. 13.000}}} \\
 &= \text{Rp. 2.134.520,37}
 \end{aligned}$$

C. Gabungan dari 4 produk

Volume produksi = 485 bungkus

Biaya tetap total = Rp. 2.878.005,00

Biaya variabel total = Rp. 2.563.798,42

Harga jual/bungkus = $\frac{\text{Total Pendapatan Penjualan}}{\text{Jumlah Penjualan}}$
 $= \frac{\text{Rp. 6.036.000}}{485 \text{ bungkus}} = \text{Rp. 12.445,4}$

Biaya variabel / unit = $\frac{\text{Total Biaya Variabel}}{\text{Jumlah Produksi}}$
 $= \frac{\text{Rp. 2.563.798,42}}{485 \text{ bungkus}}$
= Rp. 5.286,18 / bungkus

Impas Kuantitas = $\frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp/bulan)}}{\text{Harga Jual (Rp/bks) - Biaya Variabel (bks)}}$
 $= \frac{\text{Rp. 2.878.005,00}}{\text{Rp. 12.445,4 - Rp. 5.286,18}}$
= 402 bungkus

Impas Penjualan = $\frac{\text{Total Biaya Tetap (Rp/bulan)}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel (Rp/bulan)}}{\text{Harga Jual (Rp/bks)}}}$
 $= \frac{\text{Rp. 2.878.005,00}}{1 - \frac{\text{Rp. 5.286,18}}{\text{Rp. 12.445,4}}}$
= Rp. 5.049.131,58

Lampiran 19. Dokumentasi Penelitian



Pencampuran bahan baku dengan bahan penolong



Adonan yang telah siap untuk dicetak



Adonan dimasukkan kedalam alat multimaker dan langsung digoreng



Penirisan dan pendinginan di atas kertas roti



Cokelat goreng yang telah di masukkan ke dalam kemasan



Penge-pressan kemasan cokelat goreng

